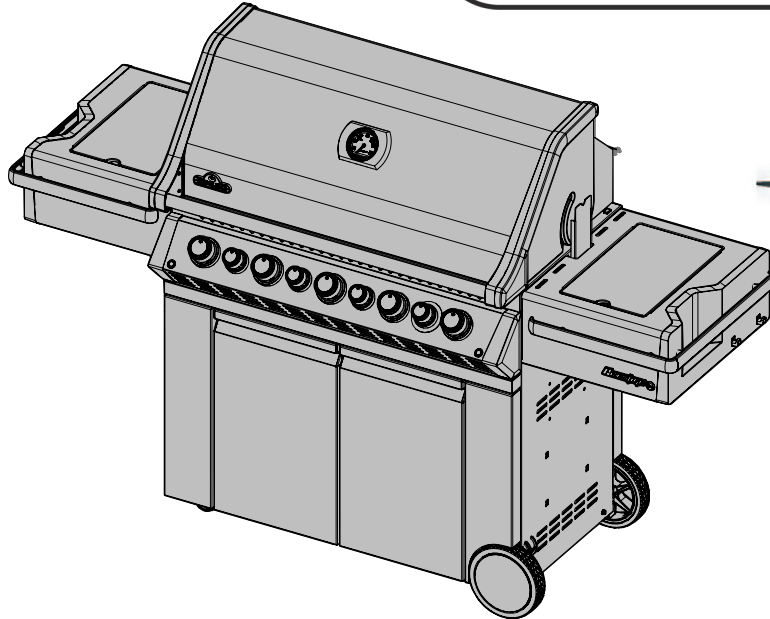
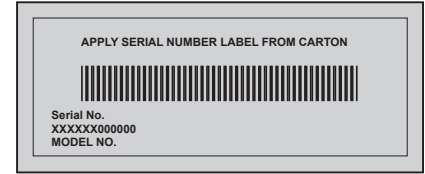


Tätä grilliä saa käyttää vain hyvin ilmastoiduissa ulkotiloissa. Sitä ei saa käyttää sisätiloissa, autotalleissa, lasitetuilla tai muulla tavoin suljetuilla terasseilla, huvimajoissa tai muissa suljetuissa tiloissa.



**PRO665**



### **HUOMIO**

**MIKÄLI HAISTAT KAASUN HAJUN:**

- Sulje välittömästi kaasuntulo laitteeseen.
- Sammuta kaikki avotuli.
- Avaa grillikupu.
- Mikäli kaasunhaju jatkuu, pysy kaukana grillistä ja soita joko laitteen maahantuoajalle, kaasupullojen myyjälle tai palon sattuessa palolaitokselle.



### **VAROITUS**

Älä sytytä grilliä ennen kuin olet lukenut sytytysohjeet käyttöohjeesta.

Älä säilytä mitään syttyviä tai höyrystyviä nesteitä laitteen läheisyydessä. Kytkemätöntä täysinäistä nestekaasupulloa ei saa säilyttää grillin lähellä. Mikäli näitä ohjeita ei noudateta, voi mahdollinen tulipalo tai räjähdys olla seurauksena ja aiheuttaa vakavia henkilö- ja omaisuusvahinkoja.

Aikuisille ja erityisesti lapsille täytyy kertoa kuumien pintojen aiheuttamista vaaroista. Pieniä lapsia tulee valvoa kaasugrillin läheisyydessä.

**Huomautus asentajalle: tämä käyttöohje on aina jätettävä grillin omistajan haltuun mahdollista tulevaa käyttötarvetta varten.**



N415-0305CE-FI-SE FEB 13.15

Napoleon Group of Companies  
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8  
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-725-2564  
www.napoleongrills.com

Customer Solutions: 1-866-820-8686 or [grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com)



FI

SE  
PG.19



PG.38



Kaikki NAPOLEON grillit on valmistettu noudattaen ISO 90001-2008 standardeja. Ne on suunniteltu ja valmistettu ensiluokkaisista materiaaleista ja komponenteista sekä rakennettu ammattilaistyönä.

Kaasuputket ja polttimot on vuototestattu ja koepoltettu tehtaan laadunvalvontaosastolla. Grilli on tarkastettu kaikilta osin teknisellä osastolla ennen kuin se on pakattu laatikkoonsa jotta sinä kuluttajana voit olla varma että tuote vastaa NAPOLEON grillille asetettuja laatuodotuksia.

## NAPOLEON TEHTAAN JOHTAJA ANTAA OSITTAISEN ELINIKÄISEN TAKUUN

NAPOLEON takaa uuden NAPOLEON-kaasugrillisi seuraavat materiaalit ja työnlaadun vikojen osalta ostopäivästä lähtien seuraavasti:

Aluminivalu sivut / ruostumaton teräs runko	Lifetime
Ruostumaton teräs kupu	Lifetime
Posliini emaloitu kupu	Lifetime
Ruostumatonta terästä paistopinta	Lifetime
Ruostumaton teräs putki polttimet	10 vuotta <sup>plus5</sup>
Ruostumaton teräs lämmöntasauslevyt	5 vuotta <sup>plus5</sup>
Posliiniemaloitu valurautainen paistopinta	5 vuotta <sup>plus5</sup>
Ruostumaton teräs infrapuna takapoltin	5 vuotta
Keraaminen infrapuna takapoltin (ei koske kehystä )	3 vuotta
Keraaminen infrapuna pohjapoltin tai sivupoltin (ei koske kehystä)	2 vuotta
Kaikki muut osat	2 vuotta

<sup>plus5</sup> tarkoittaa takuun päättymisen jälkeistä aikaa jolloin takaamme että varaosat löytyvät NAPOLEON kaasugrillin omistajalle 5 vuoden ajan takuun päättymisen jälkeen 50 % alennuksella svh hinnasta.

## TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

NAPOLEON takuu kattaa tuotantoviat alkuperäiselle ostajalle edellyttäen että tuote on ostettu valtuutetulta jälleenmyyjältä seuraavin ehdon ja rajoituksin:

Takuu ei ole siirrettävissä grillin seuraavalle omistajalle

Grillin saa asentaa vain asiantunteva henkilö sen jälkeen kun hän on tutustunut käyttöohjeen osioon sytytysohjeet ja noudattaen kaikkia kansallisia rakennus- ja paloturvallisuusohjeita

Takuu ei kata vahinkoja jotka johtuvat grillin käyttövirheestä, huollon puutteesta, rasvapalosta, vaarallisesta ympäristöstä, onnettomuudesta, luvattomista muutoksista, ohjeen vastaisesta käytöstä, luvattomista osista, huolimattomuudesta ja muiden tuottajien osien käyttämisestä.

Takuu ei kata muovisien osien värimuutoksia kemiallisia puhdistusaineita käytettäessä tai UV-säteille altistumisesta johtuvia kulumia tai vahinkoja.

Rajoitettu takuu ei myöskään kata naarmuja, painautumia, maalattuja tai pinnoitettuja pintoja, korroosiota tai lämmön aiheuttamaa värimuutosta, hankausaineiden tai syövyttävien puhdistusaineiden käytöstä johtuvia vikoja, emaloidun pinnan hilseilyä eikä asennustarvikkeita.

Mikäli tuotevirhe estää grillin käytön (läpiruostuminen tai läpipalaminen) grillin takuun voimassa oloaikana, vaihto-osa toimitetaan.

Vain ensimmäisen takuuvuoden aikana viallinen osa vaihdetaan uuteen, mikäli vika on osan materiaalissa tai valmistuksessa ja tuotetta on käytetty ohjeen mukaisesti normaaleissa käyttöolosuhteissa.

Napoleon ei vastaa takuuosan vaihtoon liittyvistä asennus, lähetys, tullaus tai työkulusta eivätkä ne kuulu takuun piiriin.

Napoleonin rajoitettu elinikäinen takuu on voimassa tässä kuvatuin ehdoin eikä se kata missään tapauksessa muita kuluja jotka johtuvat epäsuorista tai sattumanvaraisista tapahtumista.

Tässä kappaleessa kuvatut ehdot määrittävät NAPOLEONIN vastuut koskien Napoleon kaasugrillejä ja kaikki muut takuut koskien grillien osia, lisätarvikkeita jäävät takuun ulkopuolelle.

Napoleon ei valtuuta kolmatta osapuolta antamaan lisävastuita puolestaan liittyen grillien myyntiin.

Napoleon ei vastaa seuraavista vahingoista: grillin liika kuumeneminen johtuen ilmastollisista olosuhteista tai ilmanvaihdon puuttumisesta, rakeista, kovasta tuulesta, kovakouraisesta käsittelystä, hankaavista puhdistusaineista tai kemikaaleista aiheutuneita vahinkoja.

Kopio ostokuitista sekä grillin malli- ja sarjanumero on esitettävä takuupyynnön yhteydessä.

Napoleon varaa oikeuden grillin tai sen osan tutkimiseen takuun myöntämiseksi.

Napoleon ei vastaa kuljetus, tullaus tai työkuulumuksista takuuosan osalta.



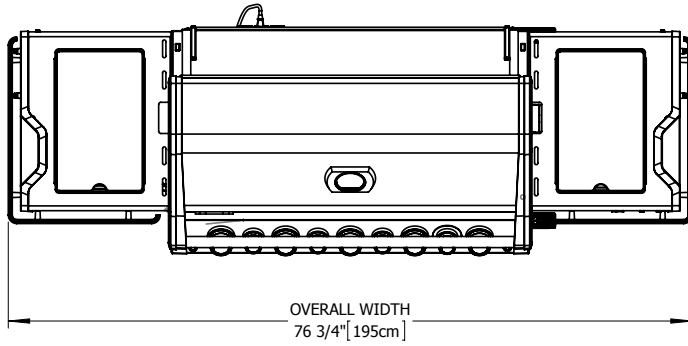
**VAROITUS!** Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin. Lue käyttöohje ja seuraa sen antamia ohjeita ja varoituksia ennen grillin käyttöönottoa.

## KUINKA KÄYTÄT GRILLIÄ TURVALLISESTI

- Tämä grilli pitää koota tarkoin käyttöohjeen mukaisesti. Mikäli olet ostanut grillin valmiiksi koottuna, sinun on tarkistettava, että grilli on koottu oikein ja suorittaa vuototesti ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Lue koko käyttöohje ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Grilliin ei saa tehdä mitään muutoksia
- Noudata sytytysohjeita tarkoin.
- Propaanitynnyrin tai maakaasusäiliön kaasuventtiili täytyy sulkea aina, kun kaasugrillia ei käytetä.
- Pidä lapset ja eläimet poissa kuuman grillin ulottuvilta. ÄLÄ anna lasten kiivetä komeron sisälle.
- Lapsia tulee valvoa, jotteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on alentunut, tai joilla ei ole käyttämiseen tarvittavaa kokemusta ja tietoa. Käyttö tällaisen henkilön toimista on sallittu ainoastaan, jos laitteen käyttöä on valvomassa tai ohjeistamassa kyseisen henkilön turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö.
- Älä jätä toimivaa grilliä ilman valvontaa.
- Älä siirrä toimivaa grilliä.
- Tämä grilli on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Grilliä ei saa asentaa asuntovaunuihin tai veneisiin.
- Tätä grilliä saa käyttää vain ulkotiloissa joissa ilma vaihtuu hyvin ja sitä ei saa käyttää sisätiloissa, autotalleissa, suljetuilla terasseilla ja parvekkeilla, huvimajoissa tai muissa suljetuissa tiloissa.
- Grillin ja palavien materiaalien välillä on oltava seuraavat turvaetäisyydet: (27" (685mm) taakse ja sivuille 7" (178mm). Lisää etäisyyttä verran tarvitaan mikäli grillin ja sivuilla sijaitsee vinyyli- tai lasitasoja.
- Pidä säiliökotelon ilmanvaihtoaukot aina esteettöminä ja puhtaina.
- Grilliä ei saa käyttää minkään palavan rakennelman alla.
- Älä sijoita tuuliseen paikkaan. Kova tuuli huonontaa grillin suorituskykyä.
- Kun grilliä säilytetään sisätiloissa, propaanisäiliö täytyy irrottaa grillistä ja pitää ulkona paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto. Irrotettuja säiliöitä ei saa varastoida rakennukseen, autotalliin tai muuhun suljettuun paikkaan. Maakasuyksikön letku täytyy irrottaa säilytettäessä sisätiloissa.
- Tarkista kaasuletkun kunto ennen jokaista käyttökertaa. Mikäli letkussa näkyy kulumia ja halkeamia, se pitää vaihtaa uuteen ennen kuin kaasugrillia käytetään.
- Älä koskaan säilytä varalla olevaa nestekaasusäiliötä grillin lähellä tai alla.
- Älä koskaan täytä säiliötä yli 80 %.
- Kaasusäiliötä vaihdettaessa on varmistettava, ettei lähistöllä ole syttymislähteitä. Älä tupakoi.
- Testaa ennen ensimmäistä käyttöä, ettei mikään liittimistä vuoda. Tämä tulee tehdä, vaikka grilli olisi ostettu täysin koottuna. Tee myös vuosittainen tarkastus ja testaa liittimet aina, kun osia on vaihdettu.
- Älä koskaan käytä maakaasua nestekaasulle tarkoitettussa yksikössä.
- Älä koskaan käytä sytytysnestettä kaasugrillissä.
- Hiilibrikettejä saa käyttää vain tälle yksikölle suunnitellulla Napoleon-hiilialustalla.
- Säädinnappien pitää olla suljettu asennossa kun avaat kaasuntulon pullosta
- Älä sytytä polttimia kun grillin kupu on alhaalla.
- Älä käytä takapoltinta kun pääpolttimot ovat toiminnassa.
- Kupu täytyy sulkea esilämmityksen ajaksi.
- Älä ohjaa kaasuletkua rasvapellin alta -pidä grillin pohjan ja letkun välissä riittävä etäisyys.
- Puhdista rasvapelti säännöllisesti jotta sille kertynyt rasva ei sytyttäisi rasvapalaa.
- Poista lämpöritilä ennen kuin sytytät takapolttimon. Kova lämpö vahingoittaa lämpöritilää.
- Tarkista että poltinsuojukset ovat paikoillaan asennusohjeiden mukaisesti.
- Älä käytä sivuhyllyjä sytyttimien, tulitikkujen tai muun palavan materiaalin säilytykseen.
- Pidä kaasuletku erossa kuumista pinnoista
- Pidä kaikki sähköjohdot erossa vedestä ja kuumista pinnoista.
- Tarkista infrapolttimen ilmanottoputki säännöllisesti hämähäkin seittien tai muiden tukoksien varalta. Puhdista putket kokonaisuudessaan mikäli huomaat tukoksia. (mikäli mallissa tämä poltin)
- Ulkokäyttöön tarkoitettu kaasugrilli ja sen erillinen sulkuventtiili täytyy irrottaa kaasunjakelujärjestelmästä aina suoritettaessa järjestelmän paineen tarkistusta, jos testipane on yli 0,5 psi (3,5 kPa).
- Ulkokäyttöön tarkoitettu kaasugrilli täytyy pitää erillään kaasunjakelujärjestelmästä sulkemalla sen erillisen manuaalisen sulkuventtiilin aina suoritettaessa järjestelmän paineen tarkistusta, jos testipane on yli 0,5 psi (3,5 kPa).

# DIMENSIONS

FI

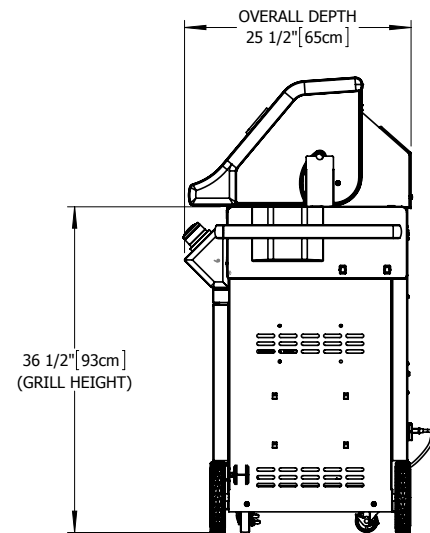
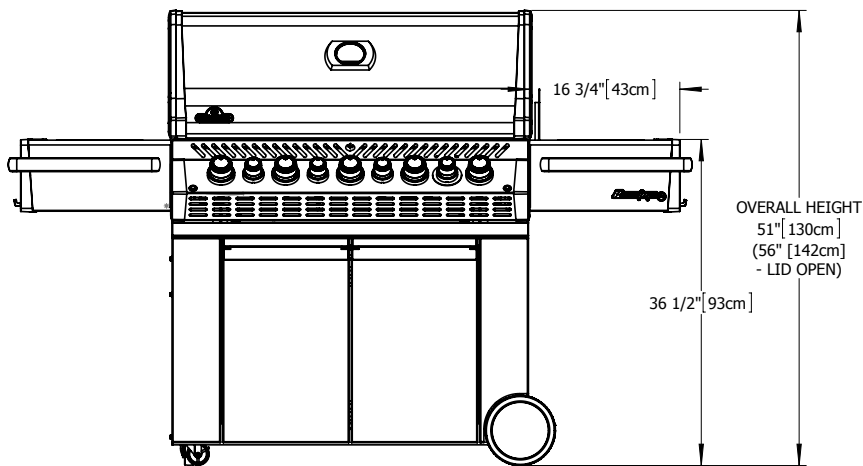


## PRO665 GRILL

GRILL SIZE: 665 in<sup>2</sup> (4324 cm<sup>2</sup>)

WARMING RACK SIZE: 345 in<sup>2</sup> (2185 cm<sup>2</sup>)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE





## Tämän tuotteen hävittäminen oikein



Tämä merkintä ilmoittaa, ettei tuotetta saa hävittää muun talousjätteen mukana EU:n alueella. Hallitsemattomasta jätteidenhävittämisestä mahdollisesti ympäristölle tai ihmisille aiheutuvien haittavaikutusten ehkäisemiseksi tuote tulisi kierrättää. Kierrätys edistää myös materiaalivarojen kestävää uusiokäyttöä. Jos haluat palauttaa käytetyn laitteen, käytä kierrätystavaran keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään. Jälleenmyyjä ottaa tuotteen vastaan ja kierrättää sen ympäristölle turvallisesti.

## KAASUPULLO

**Käytä vain hyväksytyjä ja hyväkuntoisia nestekaasupulloja. Minimikoko nestekaasupullolle on 5 kg.** Varmistu että kaasua on riittävästi grillin käyttämiseen.

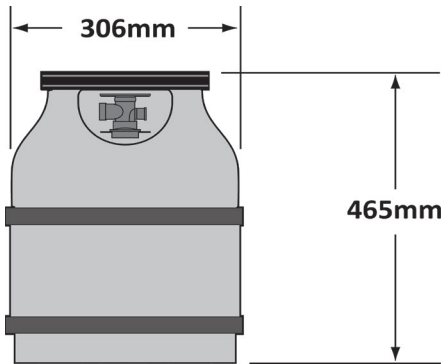
- Käytä huolellisesti kaasupullon päällä olevaa matalapainesäädintä
- Älä koskaan kytke viallista tai hyväksymätöntä kaasupulloa
- Kaikki yli 7 kg:n kokoiset säiliöt tulee sijoittaa tasaiselle alustalle komeron ulkopuolelle (oikeanpuoleisen sivuhyllyn alle). Alle 7 kg:n säiliöt (enimmäiskooltaan 465 mm korkea, 306 mm leveä) voidaan sijoittaa komeron sisälle alahyllyn oikeaan reunaan. Ainoastaan laitteeseen kytkettyjä säiliöitä voidaan säilyttää komerossa tai laitteen lähellä. Varasäiliöitä ei saa varastoida komeroon tai käytössä olevan laitteen läheisyyteen. Säiliöitä ei saa jättää korkeaan lämpötilaan tai suoraan auringonvaloon.



**VAROITUS!** Tarkista että letku ei ole liian lähellä grillin rungon alapohjaa. Letku joka on saa kosketuksen kuumaan pintaan voi sulaa ja vuotaa ja johtaa tulipaloon.

**Säiliön kytkentä:** Kaasusäätimen letku ei saa olla mutkilla. Poista säiliön venttiilin korkki tai tulppa. Kiristä säädin säiliön venttiiliin. Testaa kaikki liitokset vuotojen osalta ennen grillin käyttöä. Vuotojen testaus täytyy suorittaa vuosittain sekä aina säiliötä kytkettäessä, tai jos kaasujärjestelmän osa vaihdetaan.

### Esimerkkisäiliö



## Kaasuletku

- Mikäli letku ja säädin eivät tule valmistajalta, voidaan käyttää ainoastaan kansallisten ja paikallisten säädösten mukaisia letkuja ja säätimiä.
- Letku ei saa joutua kosketukseen rasvan tai muiden kuumien valumiin eikä minkään laitteen kuumien pinnan kanssa.
- Tarkasta letku säännöllisesti. Ratkennut, sulanut tai kulunut letku täytyy vaihtaa ennen kuin laitetta käytetään.
- Suositeltava letkun pituus on 0,9 m. Letku ei saa olla yli 1,5 m pitkä.
- Letkua asennettaessa täytyy varmistaa, ettei letku jää mutkille tai kierteelle.
- Vaihda letku ennen siihen merkittyä viimeistä voimassaolopäivää.



### VAROITUS!

- Älä laita letkua kulkemaan valuma-astian alitse.
- Älä laita letkua kulkemaan alahyllyn ja takaseinän väliseen tilaan.
- Älä laita letkua kulkemaan takaseinän yläpuolelta.
- Varmista kaikkien liitoksien kiinnitykset käyttämällä kahta jakoavainta. Älä käytä teflon-teippiä tai putkien korjausainetta letkujen liittämisessä.
- Letku ei saa koskea mihinkään kuumaan pintaan. Vaarana on letkun sulaminen ja sen seurauksena tulleen vuodon aiheuttama tulipalo.
- Älä säilytä ylimääräistä letkua komerossa, koska letku saattaa koskettaa kuumaa pintaa ja sulaa, ja seurauksena syttyy tulipalo.

## MATALAPAINESÄÄDIN

Seuraava tekninen taulukko kertoo grillin käyttöpaineen ja kaasunkulutuksen sekä tehot.

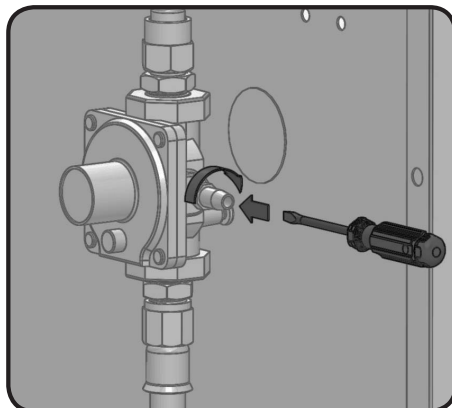
POLTIN	SUUTINKOKO		KOKONAISBRUTTOTEHO	KULUTUS	
	I	II	I/II	I	II
Pääpoltin	#60	1.45mm	19.0 kW	1400 g/hr	1805 L/hr
Takapoltin	1.25mm	#50	5.5 kW	400 g/hr	522 L/hr
Sivupoltin (Infrapuna)	#58	1/16"	4.0 kW	291 g/hr	380 L/hr
Tupakoitsija	#67	#56	2.5 kW	182 g/hr	237 L/hr

Tarkista grillin tuotelaatasta että käyttämäsi kaasu vastaa seuraavaa erittelyä:

Kaasuluokka	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(37)	3B/P(50)	2H	2E	2E+
Suutinkoot (ks. yllä)	I	I	I	I	II	II	II
Kaasu / paine	Butaani 30mbar Propani 30mbar	Butaani 28-30mbar Propani 37mbar	Butaani 37mbar Propani 37mbar	Butaani 50mbar Propani 50mbar	G20 20mbar	G20 20/25 mbar	G20/G25 20/25 mbar
maa	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR

Älä kajoa tai tee muutoksia säätölaitteeseen. Käytä ainoastaan säätölaitetta, joka antaa yllä olevan taulukon mukaisen paineen. Grilliin kuuluu sisäänrakennettu säätölaite. Tämän sisäänrakennetun säätölaitteen ulostulopaine on 24,5 mbar propaanille/butaanille ja 18,5 mbar maakaasulle. Painetta ei saa muuttaa tai säätää. Jos säätölaite vaihdetaan, tulee käyttää ainoastaan valmistajan määrittelemää säätölaitetta.

Tässä yksikössä on sisäänrakennettu säätölaite, joka vakauttaa kaasun paineen ja parantaa grillin suorituskykyä. Tätä säätölaitetta ei voi säätää. Säätölaitteen sivussa on painehana. Ammattitaitoinen huoltohenkilö voi käyttää sitä grillin huollon yhteydessä säätölaitteen toimintakunnon toteamiseksi. Painehanan ruuvin on aina oltava kiristettynä, paitsi testattaessa säätölaitteen painetta (vain ammattitaitoisen huoltohenkilöstön toimesta).



### Sähkölaitteen käytön varotoimet

**VAROITUS!** Ohjeiden laiminlyönti saattaa johtaa tilojen vaurioihin, henkilövahinkoihin tai kuolemaan.

- 230 - 240V / AC - 50HZ - 1.2A.
- Vältä sähköiskut. Älä upota johtoa tai pistokkeita veteen tai muuhun nesteeseen.
- Irrota sähkönjakelusta ennen puhdistusta ja laitteen ollessa käyttämättömänä. Anna jäähtyä ennen osien irrottamista tai kiinnittämistä.
- Älä käytä ulkokäyttöön tarkoitettua kaasugrillia, jossa on vaurioitunut johto tai pistoke. Älä käytä epäkunnossa olevaa tai millään tavalla vaurioitunutta laitetta. Ota yhteyttä valmistajaan vian korjaamiseksi.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi vain valmistaja, valtuutettu huoltomies tai saman pätevyyden omaava muu henkilö voi vaihtaa vaurioituneet johdot.
- Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän reunan yli tai anna sen koskettaa kuumaa pintaa.
- Do Älä käytä ulkokäyttöön tarkoitettua kaasugrillia muihin kuin määriteltyihin käyttötarkoituksiin.
- Liitettäessä verkkoon kiinnitä johto ensin kaasugrilliin ja vasta sen jälkeen sähköpistokkeeseen.
- Käytä ainoastaan vikavirtasuojattua (vsvk) virtapiiriä tämän ulkokäyttöön tarkoitettun kaasugrillin kytkennässä.
- Älä koskaa poista maadoituspistoketta tai käytä maadoittamatonta adapteria.
- Käytä ainoastaan ulkokäyttöön hyväksytyjä maadoitettuja jatkojohtoja, joilla on sama virtaluokitus kuin laitteella.

## VUOTOTESTIN OHJEET



**VAROITUS!** Vuototesti täytyy suorittaa vuosittain ja aina kun pullo tai muu osa kaasujärjestelmästä vaihdetaan.



**VAROITUS!** Älä koskaan testaa vuotoa avoliekillä. Varmistu että läheisyydessä ei ole kipinöitä tai avoliekkiä kun teet testin. Kipinät tai avoliekit johtavat räjähdykseen tai tulipaloon, vahinkoa omaisuudelle tai vakavia henkilövahinkoja.



**Vuototesti:** tämä pitää suorittaa aina kun aloitat grillauskauden, vuosittain tai aina silloin kun kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan tai huolletaan. Älä tupakoi kun teet testin, ja poista läheisyydestä kaikki mikä voi aiheuttaa syttymisen. Tarkista kaikki kaasujärjestelmän osat huolellisesti. Sulje kaikki säätimet suljettu asentoon. Avaa kaasuntulo pullosta.



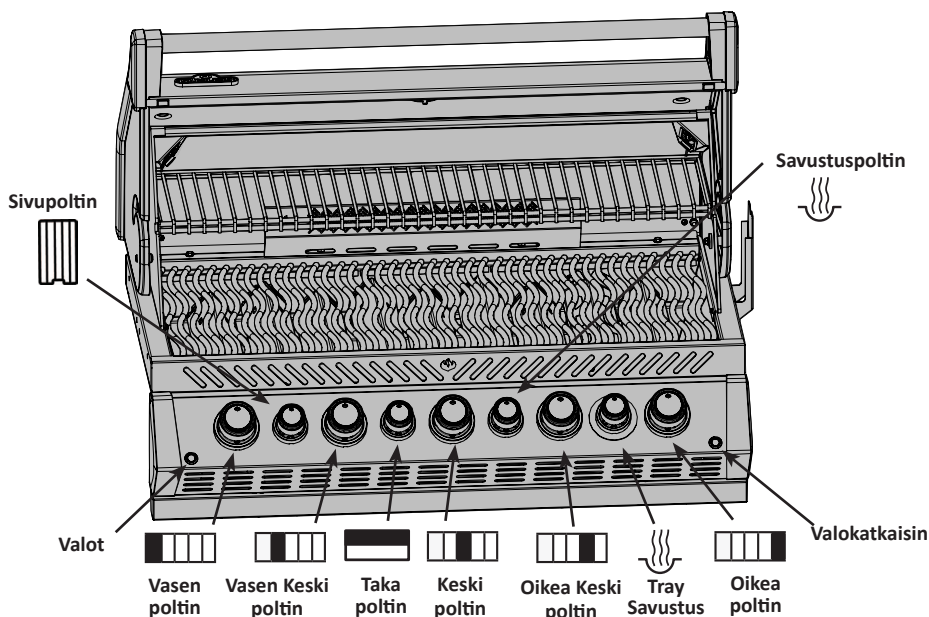
Sivele letkun liitoskohdat, matalapainesäätimestä sekä kaasuletken kiinnityskohdasta sekä kaasuhanoista saippua/vesiliuoksella.



Kuplat merkitsevät kaasuvuotoa. Kiristä letkukiinnitykset tai mikäli vuotokohta on hanajärjestelmässä on käännyttävä maahantuojan tai jälleenmyyjän puoleen.

Mikäli vuotoa ei saada loppumaan, katkaise välittömästi kaasuntulo pullosta, irrota pullo ja ota yhteys jälleenmyyjään tai maahantuojaan joka ohjaa sinut lähimmälle kaasuasentajalle. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto saadaan loppumaan.

# SYTYTYSOHJEET



**VAROITUS!** Avaa kupu!

asennossa OFF

**VAROITUS!** Varmistu että kaikki säädinnupit ovat kiinni asennossa. Käännä hitaasti päälle kaasun säätäjästä Slowly turn on the gas supply valve.



Pääpolttimen sytytys	Savustin polttimen sytytys	Takapolttimen sytytys (mikäli mallissa on)	Sivukeittimen sytytys (mikäli mallissa on)
1. Avaa grillin kupu.	1. Avaa grillin kupu.	1. Avaa grillin kupu.	1. Avaa sivukeittimen kansi.
2. Paina ja käännä minkä tahansa pääpolttimen säädinnupia täydelle teholle. Mikäli pilottiliekki syttyy pidä säädinnuppi pohjassa kunnes poltin syttyy ja päästä irti säädinnupista.	2. Paina ja käännä savustimen polttimen säädinnupia täydelle teholle.	2. Ota lämpöritilä pois paikaltaan.	2. Paina ja käännä sivukeittimen säädinnupia täydelle teholle.
3. Mikäli pilottiliekki ei syty, käännä säädinnuppi välittömästi kiinni asentoon ja toista kohta 2 useamapaan kertaan.	3. Paina ja pidä elektronisen sytytyksen nappulaa pohjassa kunnes poltin syttyy tai sytytät se tikulla.	3. Paina ja käännä takapolttimen säädinnupia täydelle teholle.	3. Paina ja pidä elektronisen sytytyksen nappulaa pohjassa kunnes poltin syttyy tai sytytät se tikulla.
4. Mikäli pilottiliekki ja poltin eivät syty 5 sekunnin sisällä, käännä säädinnuppi kiinni asentoon ja odota 5 minuuttia jotta kaasu pääsee haihtumaan ilmaan. Toista kohdat 2 ja 3 tai sytytät tikulla.	4. Mikäli poltin ei syty 5 sekunnin sisällä, käännä säädinnuppi kiinni asentoon ja odota 5 minuuttia jotta kaasu pääsee haihtumaan ilmaan. Toista kohta 2.	4. Paina ja pidä elektronisen sytytyksen nappulaa pohjassa kunnes poltin syttyy tai sytytät se tikulla.	4. Mikäli poltin ei syty 5 sekunnin sisällä, käännä säädinnuppi kiinni asentoon ja odota 5 minuuttia jotta kaasu pääsee haihtumaan ilmaan. Toista kohta 2.
5. Mikäli sytytät tikulla, kiinnittä tikku sytytysvarteen. Vie varressa oleva sytytetty tikku lämmöntasauslevyn alle ja käännä sen kohdalla oleva poltin päälle.		5. Mikäli poltin ei syty 5 sekunnin sisällä, käännä säädinnuppi kiinni asentoon ja odota 5 minuuttia jotta kaasu pääsee haihtumaan ilmaan. Toista kohta 3.	



**VAROITUS!** Älä käytä takapoltinta, kun käytät pääpolttimia.

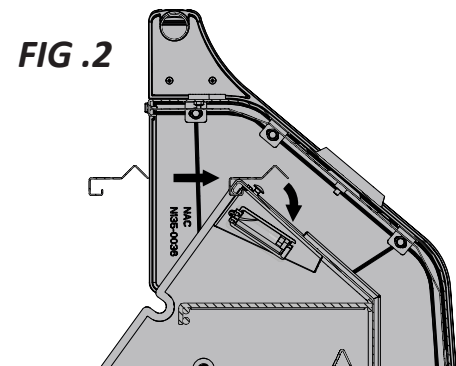
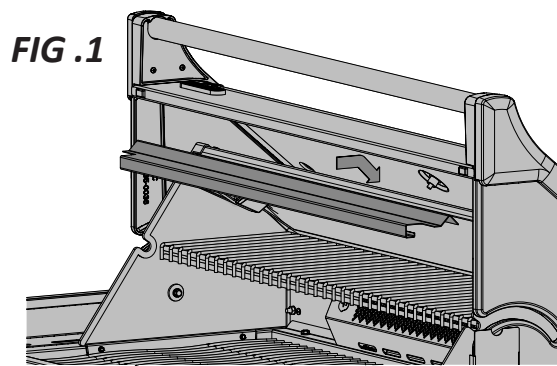
# GRILLAUSVIHJEITÄ

**Ensimmäinen sytytys:** kun grilli sytytetään ensimmäistä kertaa, kaasugrillistä voi tulla hajua. Se on normaali ja ohimenevä ilmiö kun valmistuksessa käytettävät öljyt ja muut valmistusaine jäävät palavat pois. Haju poistuu ensimmäisen kerran jälkeen. Ensimmäisellä sytytyksellä käytä grilliä suurella lämmöllä noin puoli tuntia.

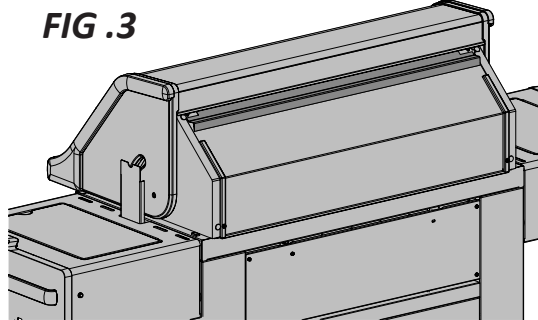
Älä sijoita kaasugrillii tuulisiin olosuhteisiin. Kova tuuli alentaa haitallisesti laitteen suorituskykyä. Ääriolosuhteissa mikäli kova tuuli pääsisi puhaltamaan laitteen takaa, lämpö saattaa päästä etupanelin alle, joka voi aiheuttaa etupanelin kuumenemista ja nappien epämuodostumista.

Voit hankkia erillisen tuulisuojan Napoleon grilliisi kuten alla olevassa kuvattu. Asenna tämä tuulisuoja estämään mahdollista lämmön väärin ohjautumista.

**HUOMIO!** Napoleon ei ota vastuusta laitteen ylikuumentumisesta, ja ääriolosuhteiden kuten kovien tuulien tai riittämättömän ilmanvaihdon aiheuttamista vahingoista.



**FIG .3**



**Pääpolttimoiden käyttö:** Kun grillataan rasvaisia ruokia, suositamme kaikkien pääpolttimoiden esilämmitystä n 10 minuutin ajan ennen grillausta täydellä teholla ja kupu suljettuna. Jos grillataan vain lyhyen valmistusajan vaativia ruokia kuten kalaa tai vihanneksia, voidaan grillata kupu avoimena. Kun grillataan kupu suljettuna, saavutetaan tasainen ja korkea lämpötila, joka grillaa tasaisesti ja lyhentää lihan grillausaikaa. Ruokia, jotka vaativat pidempää kypsytysaikaa kuin 30 minuuttia, kuten esim. paistit, voidaan grillata epäsuorasti (ruoka asetetaan toimivan polttimon viereiselle tasolle). Kun grillataan hyvin rasvattomia ruokia, kuten esim. kanaa tai rasvatonta porsasta, voidaan grillausritilät rasvata ennen esilämmitystä, jotta välttyttäisiin ruoan tarttumiselta ritilöihin. Grillatessa hyvin rasvaisia ruokia voi esiintyä räiskähtelyä ja korkeita liekkejä. Leikkaa liika rasva pois ennen grillausta tai laske lämpötilaa jotta välttyisit tältä. Mikäli räiskähtelyä esiintyy, nosta ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä.

**Suora grillaus:** aseta ruoka grillille polttimon yläpuolelle. Tällä tavalla ruokia jotka eivät vaadi pidempää haudutusaikaa kuten hampurilaisia, pihvejä, kananpaloja tai vihanneksia. Kun lihan pinta suljetaan nopealla grillauksella, se säilyy mehukkaana ja lopullinen valmistus tapahtuu laskemalla lämpötilaa ja grillaamalla haluttuun asteeseen.

**Epäsuora grillaus:** Yhden tai useamman polttimon toimiessa asetetaan grillattava ruoka ritilälle jonka alla oleva poltin ei toimi. Kun lämpö ympäröi grillattavan ruoan se kypsyy hitaasti ja tasaisesti. Tällä tavoin grillattaessa grilli toimii samalla tavoin kuin normaali uuni ja tätä grillaustapaa käytetään pääasiassa suurten lihapalojen kuten paistin ja kokonaisen kanan valmistukseen, mutta tätä tapaa voi käyttää myös hyvin rasvaisten ruokien valmistukseen tai savustukseen. Hitaasti valmistettaessa ruoasta tulee murempaa.

Takapolttimon käyttö (mikäli kuuluu grilliin): Poista lämpöritilä ennen käyttöä, kova lämpö vahingoittaa lämpöritilää. Grillausritilät on myös poistettava jos ne haittaavat vartaan toimintaa. Takapoltin on suunniteltu käytettäväksi yhdessä vartaan kanssa joita on saatavana useimmilta jälleenmyyjiltä. Katso vartaan kokoamisohje ao. käyttöohjeen osiosta.

Vastapainoa käytettäessä - irrota varrasmoottori grillistä. Aseta vartaaseen grillattava ruoka ja varras sille kuuluviin pidikkeisiin. Tällöin liha riippuu raskaampi puoli alaspäin. Kiristä vastapainon vartta ja punnusta siten että varsi osoittaa ylöspäin. Siirrä vastapainoa sisään tai ulospäin jotta paino tasapainottaa lihan painon ja kiristä vastapaino oikeaan paikkaansa. Aseta takaisin moottori ja aloita grillaus. Aseta vartaan alle metalliastia johon grillattavan ruoan mehut tippuvat ja joista syntyy herkullinen kastike. Sivele ruokaa grillauksen kestäessä marinadilla mikäli tarpeen. Hyvän lopputuloksen saat kun grillaat aluksi korkealla lämpötilalla joka sulkee lihan pinnan ja ruskistaa lihan. Sen jälkeen alenna lämpötilaa ja grillaa kypsäksi. Pidä kupu alhaalla niin saat parhaan lopputuloksen, lihan ja linnun pinta on ruskea ja sisältä mehukas ja murea. Esimerkiksi 1.5 kg painava kana valmistuu n 1.5 tunnissa keski-tai suurella teholla valmistettaessa.



**HUOMIO!** Grillauskastike ja suola ovat syövyttäviä ja aiheuttavat ruostetta joka vaurioittaa kaasugrillia mikäli grilliä ei puhdisteta säännöllisesti. Kun lopetat vartaan käytön, irrota vartaan komponentit ja pese perusteellisesti lämpimällä saippuavedellä ja säilytä vartaan osia sisätiloissa.

**Savustuspolttin:** Savustuspolttin on suunniteltu käytettäväksi savustuslastulokeron kanssa. Seuraa savustuspolttimen sytytysohjeita ja anna sen käydä 10 minuuttia täydellä teholla, vähentäen tehoa tarpeen mukaan. Vedä savustuslokero ulos ja aseta pieni määrä savustuslastuja sille. ”Ylisavustaminen” tapahtuu helposti, joten on suositeltavaa että käytät pieniä määriä savulastuja ensimmäisillä käyttökertoilla löytääksesi omaan makuusi sopivan määrän. Saadaksesi savun makua ruokaan, kaikki mitä tarvitaan on pieni määrä savua, savun yltiömäinen tupruttelu yksiköstä ei ole toivottua sillä se jättää yleisesti nokisen jäljen ruoalle, joka ei maistu hyvälle. Imeytä savulastut nesteessä ennen käyttöä sillä se pidentää lastujen paloaikaa ja lisää savun makua. Savustukselle tarkoitettua puuta tulee erilaisissa muodoissa; paloissa, lastuissa, puruna ja pellettinä, kuten myös monissa eri mauissa omenasta saksanpähkinään, jokainen antamaan erilaisia makuja. Käytä ainoastaan puuta josta tiedät että se on käsittelemätöntä, varmistaaksesi oikeanlaisen puun käytön osta valtuutetulta Napoleon jälleenmyyjältä.



**Infrapolttimolla varustetun sivukeittimen käyttöohje:** (mikäli kuuluu malliin) Kaasugrilli pitää asettaa paikkaan jossa sivukeitin on tuulelta suojassa, sillä tuuli haittaa sen toimintaa. Sivukeittimessä on valurautainen keittoritiä, joka voidaan asettaa kahteen eri korkeuteen. Matalampaa tasoa voidaan käyttää normaalin keittotason tapaan, esim. kastikkeiden ja keittojen valmistukseen. Korkeampaa tasoa voidaan käyttää lihan grillaukseen. (ks käyttöohjetta sivukeittimen kannesta).

**VAROITUS!** Älä sulje sivukeittimen kantta kun se on toiminnassa tai vielä kuuma.

**VAROITUS!** Älä muuta keittoritiän asentoa kun keitin on toiminnassa tai vielä kuuma.

**VAROITUS!** Älä käytä sivukeitintä keitettäessä rasvalla, sillä kuuma öljy voi aiheuttaa vaaratilanteen.

1. Noudata infrapolttimon sytytysohjeita ja käytä n 5 minuuttia täydellä teholla kansi avoinna kunnes keraaminen poltin hehkuu punaisena.
2. Aseta grillattava ruoka ritilälle ja grillaa seuraten keittoajoista annettuja ohjeita jotka löydät käyttöohjeesta.
3. Mausta riippuen grilla joko täydellä-, keski- tai pienellä teholla, kääntäen ruokaa usein tai grillaa pääpolttimoilla kupu suljettuna kunnes ruoka hiljalleen kypsyy.

**HUOMIO!** Koska infrapolttimoiden lämpöteho on hyvin korkea, itseksensä kypsymään jätetty ruoka palaa nopeasti.. Pidä kansi avoimena kun grillaat infrapolttimoilla täydellä teholla. Korkea lämpö takaa lihan grillautumisen myös kansi avoimena. Se myös mahdollistaa ruoan tarkkailua palamisen varalta.

- Infrapolttimoiden suojaus: Polttimot on suunniteltu kestävämpään pitkään käyttöön. Siitä huolimatta on joitakin varo-ohjeita noudatettava jotta välttyisit niiden rikkoutumiselta:
- Älä koskaan päästä vettä keraamisille polttimoille..
- Varo kovien tai terävien esineiden aiheuttamia kolhuja.
- Varo kylmän veden (sade, kastelu tms) joutumista kosketukseen kuuman keraamisen polttimon kanssa. Suuret lämpötilaerot voivat aiheuttaa keraamisen polttimon rikkoutumisen.

**Vahingot jotka aiheutuvat näiden ohjeiden laiminlyönnistä eivät sisälly takuuseen.**

## INFRAPUNA LÄMPÖ

Useimmat eivät tiedä että meille tutuin lämmön lähde, aurinko lämmittää maapalloa infrapunalämmöllä. Tämä on sähkö-magneettista energiaa jonka aaltopituus on juuri suurempi kuin valospektrin punaisena näkyvä valospektrin pää mutta lyhyempi kuin radioaalto. Tämän energiamuodon keksi 1800 luvulla Sir William Herschel, joka suodatti auringon valoa käyttämällä prismaa. Hän todisti että suurin osa säteiden lämmöstä osui juuri spektrin punaisen osuuden ulkopuolelle, missä ei ollut näkyvää valoa. Useimmat materiaalit imevät infräsäteilyn tuottamaa energiaa useilla aaltopituuksilla, ja siten nostavat lämpötilaansa. Auringosta tulevan infrapunasäteet lävistävät avaruuden ja ilmamehän ja tunkeutuvat ihmiseen. Tämä aiheuttaa lisääntyntä molekyyliä toimintaa ihossa ja sen tuottama lämpö tuntuu meissä. Ruoat jotka valmistetaan infrapolttimolla lämpenevät samalla periaatteella. Hiiligrillaus on tutuin muoto jossa käytetään infräsäteilyn lämpöä. Hehkuista hiilistä säteilee infrapunaa energiaa ruokaan joka kypsyy eikä kuivu. Ruoan mehut jotka tippuvat hehkuille hiilille ja höyrystyvät savuun joka antaa ruoalle sen hyvän maun. Napoleon grillin infrapolttin toimii samalla periaatteella. Jokaisessa polttimossa on 10.000 reikää jossa palaa pieni liekki ja jotka polttimon keraamisessa pinnassa palaessaan kuumentava sen punaiseksi. Tämä hehku välittyy ruokaan samalla tavoin kuin hiilistä, ilman sotkuja. Infrapolttin toimii myös tasaisemmin ja sitä on helpompi säädellä kuin hiiliä. Lihan pinnan voi sulkea nopealla kuumentamisella jolloin polttimon teho on suurella mutta lämmön voi myös laskea hitaampaa kypsytystä varten. Useimmat hiilillä grillanneet tietävät kuin vaikeata lämmönsäätely on. Perinteiset kaasugrillit toimivat eri periaatteella. Kaasupoltin lämmittää sitä ympäröivän ilman joka nousee ylöspäin kypsentaen grillattavan ruoan. Tällainen grillaus soveltuu hyvin aroille ruoille kuten kalalle ja vihanneksille kun taas infrapolttimella voi sulkea lihan pinnan nopeasti jolloin pihvit ja hampurilaiset tai muut lihat pysyvät mehukkaina. Alla olevasta ohjeesta voit katsoa sopivat vinkit infrapolttimen käyttöön:



## INRAPOLTTIMON GRILLAUSOHJETAULUKKO

Ruoka	Säätimien asennot	Paistoaika	Vinkkejä
Pihvi 2,54 cm paksu	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta. Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskilämpö. Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskilämpö.	4 min - sisältä raaka 6 min - medium 8 min - kypsä	Kun valitset lihan osta marmoroitua. Se pysyy mureampana kypsyyksessä.
Hampurilainen 1,27 cm paksu.	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta. Täysi teho 2,5 min kummaltakin puolelta. Täysiteho 3 min kummaltakin puolelta.	4 min sisältä raaka 5 min medium 6 min kypsä	Hampurilaisten paistoaika riippuu suuresti niiden paksuudesta. Saat niihin lisämakua asettamalla savustuslaatikkoon esim. hickory lastuja
Kananpalat.	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskiteho.	20-25 min	Koipalasta pitää leikata auki jalka- ja reisosaa erottava nikama. Sen avulla saat grillattavan pinnan litteämmäksi grillille. Tämä lyhentää grillausaikaa ja kana kypsyy tasaisemmin. Voit antaa lisämakua lisäämällä erimakuista lastuja savustuslaatikkoon.
Porsaankyljykset.	Medium	6 min per puoli.	Poista liika rasva ja osta paksumpia kyljyksiä niin saat mureamman lopputuloksen.
Possun kylki.	Täydellä teholla 5 min ja sitten matalateholla loppukypsennys.	20 min per sivu, käännä usein.	Valitse luut joissa on paljon lihaa ja vähän rasvaa. Grilla kunnes liha irtoaa luista.
Lampaan kyljykset.	Täysi teho 5 minuuttia ja sitten mediumilla loppukypsennys.	15 min per sivu.	Poista liika rasva ennen grillausta. Valitse erityisen paksuja kyljyksiä jotta saat murean lopputuloksen.
Hot dogs	Medium-pieni lämpö.	4-6 min.	Valitse suurempia makkaroita. Halkaise nahka pituussuunnassa ennen grillausta.

# PUHDISTUSOHJEET



**VAROITUS!** Pidä aina suojakäsineitä ja -laseja kun puhdistat grilliä.

**VAROITUS!** Puhdista grilli vain silloin kun se on kylmä. Käytä aina suojahansikkaita kun käsittelet grillin kuumia pintoja. Tarkista aina että grillin säätimet ovat suljettu asennossa. Puhdista grilli aina tiloissa jossa ei ole pilaantuvia pintoja, nurmikoita tai patioita. Älä käytä uunin puhdistusainetta minkään grillinosan puhdistukseen. Älä käytä itse puhdistuvaa uunia grilliritilöiden tai muiden grillinosien puhdistukseen. Grillauskastikkeet sisältävät happoja ja suolaa joka aiheuttaa korroosiota ja grillin vahingoittumisen mikäli sitä ei puhdisteta säännöllisesti.

**HUOMIO:** Ruostumaton teräs saattaa muuttaa väriään mikäli läheisyydessä esiintyy klorideja tai sulfaatteja, erityisesti rannikkoalueilla ja muissa rasittavissa olosuhteissa kuten kuumassa ja kosteassa ilmastossa joka on lähellä uima-altaita ja poreammeita. Tällaiset värimuutokset voidaan helposti puhdistaa tai estää. Tällöin on grilli puhdistettava puhtaalla vedellä ja/tai erityisellä ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

**Grillausritilät ja lämmitysritilä:** nämä on paras puhdistaa messinkisellä harjalla esikuumennusvaiheessa. Voit käyttää myös metallista hankaustyynyä erityisen piintyneisiin tahroihin. On normaalia että ruostumattomat teräsritilät värjäntyvät pitkä aikaisessa käytössä suurien lämpötilojen takia.

**Säätöpaneeli:** Paneelin teksti on painettu suoraan ruostumattomalle teräkselle ja hyvällä hoidolla voi jäädä tummaksi ja luettavaksi. Paneelin puhdistukseen voi käyttää vain lämmintä saippuavettä tai erityistä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Älä koskaan käytä hankaavia aineita tai -tyynyjä sillä ne kuluttavat painetun tekstin pois.

**Grillin sisäosien puhdistus:** Poista grillausritilät. Käytä messinkiharjaa poistaaksesi sivuilta irtoavat tähteet ja samoin kuvun alta. Raaputa puhtaaksi joko lastalla tai veitsellä lämmönjakolevyt jotka suojaavat polttimoita ja käytä metalliharjaa puhdistaaaksesi tuhkan. Poista lämmönjakolevyt ja harjaa pois irtonainen lika polttimoista metalliharjalla. Harjaa irtoavat tähteet ja lika rasvapellille.

**Rasvapelti:** Rasvakertymät muodostavat palovaaran. Puhdista rasvapelti usein (4-5 käyttökerran jälkeen tai niin usein kun on tarpeen) välttääksesi rasvan kertymisen pellille. Ruoasta valuvat marinadit ja rasva putoavat läpi grillin rasvapellille joka on grillirungon alimmaisena ja ylimääräinen rasvakertymä jää pellille. Vedä rasvapelti ulos grillistä. Älä vuoraa rasvapeltiä alumiinifoliolla tai muulla materiaalilla sillä se voi estää rasvan valumisen oikeaan paikkaan. Rasvapellin voi puhdistaa kaapimella tai tylsällä veitsellä.

**Grillin ulkopintojen puhdistus:** Älä käytä hankausjauheita sisältäviä puhdistusaineita tai -tyynyjä mihinkään polttomaalattuun, emaloituun tai ruostumatonta terästä sisältävään osaan. Ulkopinnat on pestävä lämpöisellä saippuavedellä silloin kun grilli on vielä lämmin mutta ei enää kuuma. Ruostumattomien teräspintojen puhdistukseen soveltuu erityisesti sille valmistettu puhdistusaine. Puhdista aina teräksen hiontasuuntaan. Aikaa myöten ruostumaton teräs muuttaa väriään kuumetessaan, useimmiten ruskehtavaan värisävyyen. Värisävyn muutos johtuu korkeista lämpötiloista joilla grilli toimii eikä vaikuta grillin käyttöominaisuuksiin. Emaloituja osia on käsiteltävä varoen ja hoidettava hellävaraisesti. Kuumennettu emali käyttäytyy kuten lasi ja rikkoutuu mikäli sitä töytetään.

**Valot:** Linssit voidaan puhdistaa puhtaalla pehmeällä liinalla joka on kastettu lämpimään saippuaveteen. Pinttyneet tahrat voi poistaa pienellä määrällä rasvapoistajaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita sillä ne saattavat naarmuttaa ja vahingoittaa linssiä.

## HUOLTO-OHJEET

Suosittellemme kaasugrillin perusteellisen tarkastuksen ja huollon suorittamista vuosittain. Tarkastuksen ja huollon tulee suorittaa pätevä ammattilainen.

Pidä palavat materiaalit, bensiini ja muut syttyvät kaasut ja nesteet poissa kaasugrillin läheisyydestä. Älä estä tuuletuksen tai palamisilman kulkua. Pidä säiliökotelon ilmanvaihtoaukot (jotka sijaitsevat kärryn sivuilla ja alahyllyn etu- ja takaosassa) esteettöminä ja puhtaina.



**VAROITUS!** Pidä aina suojahansikkaita ja -laseja kun puhdistat grilliäsi.

**VAROITUS!** Irrota grilli kaasupullosta aina kun grilliä puhdistetaan tai huolletaan. Grillin pitää olla kylmä kun näihin toimenpiteisiin ryhdytään. Vuototesti on tehtävä vuosittain ja aina kun joku kaasujärjestelmästä vaihdetaan joku komponentti tai kun tunnet kaasunhajua.

**Poltin:** Poltin on valmistettu paksusta 304 laatuluokitetusta ruostumattomasta teräksestä, mutta äärimmäinen kuumuus ja kostea ympäristö voivat aiheuttaa korroosiota. Sen voi poistaa messinkiharjalla.

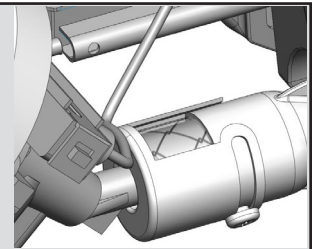
**HUOMIO!** Varo hämähäkkejä

Hämähäkit ja muut hyönteiset pitävät nestekaasun hajusta. Ilmanottoaukko on suojattu verkolla, minkä pitäisi estää hyönteisten pesän rakentamisen putkeen mutta ongelmaa ei kokonaan voi poistaa. Pesä tai verkko voivat muuttaa liekin värin keltaiseksi tai oranssiksi tai aiheuttaa sen että liekki palaa jo putkessa, joka sijaitsee säätöpaneelin alla. Jotta voit puhdistaa polttimon sen sisäpuolelta se pitää irrottaa grillistä. Ruuvaa irti ruuvi(t) jolla poltin on kiinni grillin takaseinässä. Liu'uta poltinta taaksepäin ja sitten irrotuskohtaa kohden ylöspäin.

**Puhdistus:** Käytä taipuisaa pulloharjaa tai putkien puhdistukseen valmistettua harjaa ja puhdistu sen avulla grillin sisäpuoli. Pudota kaasunottoaukosta irtoava lika. Tarkista että poltinaukot ja suuttimet ovat avoimet ja puhtaat. Poltinaukot voivat aikaa myöden tukkeutua ruoantähteistä tai korroosiosta. Voit puhdistaa ne esim. oikaistulla paperiliittimellä, paksulla neulalla tms. Puhdistus käy helpommin jos poltin on irrotettu grillistä mutta sen voi tehdä myös silloin kun poltin on paikoillaan kiinnitettynä grilliin. Kun puhdistat reikiä pidä huoli etteivät ne samalla suurene. Tarkista että hyönteisverkko on puhdas ja tiivisti paikoillaan. Polttimon takaisin kiinnitys tapahtuu käänteisessä järjestyksessä. Tarkista että kaasuhanan pää menee polttimon sisään kun asennat sen. Kiinnitä ja kiristä ruuvit ja asenna paikoilleen lämmöntasauslevyt.



**VAROITUS!** Kun asennat takaisin kaasupoltinta puhdistuksen jälkeen on erittäin tärkeää tarkistaa että kaasuhanan pää ja suutin menevät polttimon sisään ennen kuin sytytät grillin. Mikäli hanan pää ei ole polttimon sisällä, se voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen.



**Infrapolttimon suojaus:** Infrapolttimo on valmistettu kestävämpään pitkään, mutta keraamisia pintoja pitää suojata rikkoutumiselta. Mikäli siihen tulee säröjä ne estävät polttimon kunnollisen toiminnan. Tässä muutamia ohjeita vian välttämiseksi. Mikäli näitä ohjeita ei noudateta, takuu ei ole voimassa:

1. Kolahdukset kovilla esineillä. Varo kolauttamasta millään kovalla esineellä keraamisia pintoja. Varo erityisesti silloin kun nostat tai lasket grillausritilöitä tai -tasoja tai grillausvälineitä grillille tai siitä pois.
2. Kontakti veteen tai muun nesteeseen kanssa. Kylmät nesteet, jotka päätyvät kuumalle keramiikka pinnalle aiheuttavat sen rikkoutumisen. Älä koskaan heitä vettä grillille liekkien sammuttamiseksi. Mikäli grillin sisälle tai polttimolle joutuu vettä silloin kun sitä ei käytetä, voi kostean grillin polttimo syttyessään muodostaa kaasua jonka paine on riittävä keraamisen polttimon. Myös keraamisen grillipinnan jatkuva kosteus voi johtaa sen turpoamiseen joka puolestaan voi johtaa sen rikkoutumiseen.

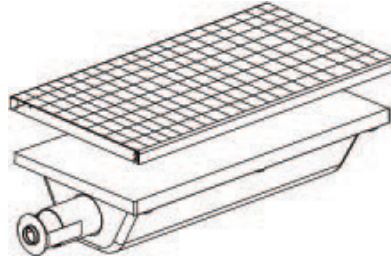
i) Älä koskaan sammuta liekkejä vedellä

ii) Älä käytä infrapolttinta ilman suojaa kun sataa

iii) Mikäli löydät grillistäsi seisovaa vettä (esim. rankkasateen jälkeen) tarkista keraaminen poltin jotta havaitsisit onko se turvonnut. Mikäli huomaat että keraaminen taso on kastunut, irrota poltin grillistä. Käännä se ylösalaisin jotta vesi poistuisi ja siirrä poltin sisätiloihin kuivumaan.

3. Puutteellinen kuuman ilman poistuminen grillistä: jotta polttimo toimisi moitteettomasti, on kuuman ilman saatava esteetön poistuminen grillistä. Mikäli kuuma ilma ei voi poistua voi aiheuta palamiseen tarvittavan hapen puute aiheuttaa että liekki palaa takaisin polttimoon. Mikäli tämä toistuu voi se aiheuttaa keraamisen pinnan säröilyyn. Älä koskaan peitä pinnasta enempää kuin 75% umpinaisella metallilla (esim. pannulla tai levyllä)

4. Väärä puhdistus Älä koskaan puhdistu keraamista poltinta metalliharjalla. Mikäli polttimoon kertyy tahroja, sytytä poltin ja pidä se toiminnassa 5 min täydellä teholla kansi avoimena jotta tahrat palaisivat pois.



**Vaihto -osa N565-0002**



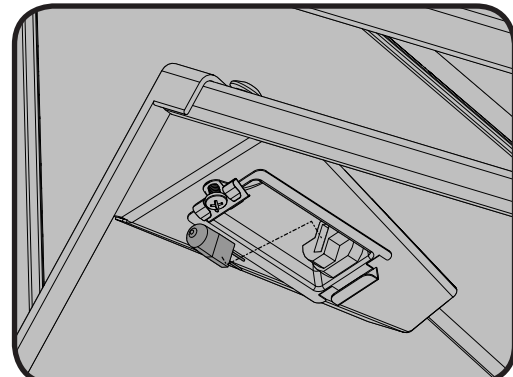
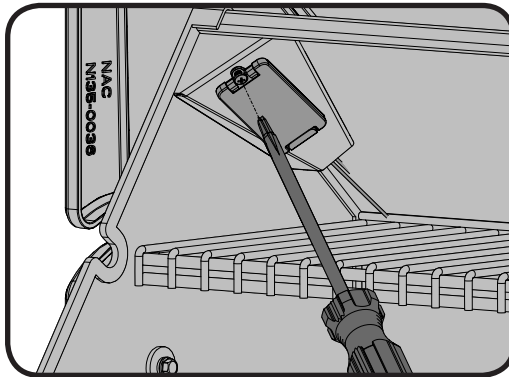
**VAROITUS!** Tarkista säännöllisesti kaasuletkun kunto: mahdolliset kulumat , halkeamat. Jos havaitset mitään näistä, älä käytä grilliä. Vaihda letku uuteen hyväksytyyn letkuun.

**Alumiinivaluosat:** Puhdistu nämä osat säännöllisesti lämpöisellä saippuvedellä. Alumiini ei ruostu, mutta korkeat käyttölämpötilat ja ilmasto voivat muuttaa aikaa myöden sen väriä ja aiheuttaa hapettumista. Se ilmenee valkoisina täplinä alumiinissa. Kunnostaaksesi nämä pinnat, puhdistu ensin ja sitten hio kevyesti santapaperilla. Pyyhi pinnalta hiontajäämät ja maalaa korkeita lämpötiloja kestäväällä maalilla. Suojaa ympäröivä alue jotta spraymaali ei tuhri sitä. Seuraa hoito-ohjeita.



**VAROITUS!** Käytä aina suojaavia käsiineitä vaihtaessasi halogeenipoltinta grillisi valoihin.

**Valot:** Vaihtaaksesi halogeenipolttimen grilliisi sinun tulee aluksi irrottaa linssi valon kotelosta. Irrottaaksesi linssin kotelosta, ruuvaa Philips ruuvi joka pitää kotelon paikoillaan. Napauta linssi kotelosta (sisältäen metallipitimen). Älä koske halogeenipolttimeen paljalla käsillä. Sormenpäissäsi oleva rasva vähentää polttimon elinikää. Kun sinulla on suojakäsineet, vedä vanha poltin irti kannasta ja korvaa uudella polttimolla. Asenna linssi paikoilleen, napauttamalla se takaisin koteloon ja taivuta kaistaleet kotelon edessä paikoilleen.



## Vianetsintä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Matala lämpö / Pieni liekki vaikka polttimot ovat täydellä teholla.	Tukos.  Vääränlainen esilämmitys.  Kaasupullo tyhjentymässä	Tarkista mahdolliset hämähäkinseitit polttimesta ja sen putkesta.  Esilämmitä pääpolttimoilla täydellä teholla noin 10-15 minuuttia.  Vaihda kaasupullo
Liiallinen liekin räsikähtely/ epätasainen lämpö.	Lämmöntasauslevyt asetettu väärin  Vääränlainen esilämmitys.  Lämmöntasauslevylle ja/tai rasvapellile/-kupille kertynyt liiallinen rasva ja karsta.	Varmistu että lämmöntasauslevyt on asetettu oikein paikoilleen. Katso kasausohje.  Esilämmitä pääpolttimoilla täydellä teholla noin 10-15 minuuttia.  Puhdista lämmöntasauslevyt ja rasvapelti/ kuppi säännöllisesti. Älä vuoraa rasvapeltiä alumiinifoliolla. Katso puhdistusohjeet
Polttimet palavat keltaisella liekillä, ja tunnet kaasun hajua.	Tukos kaasujärjestelmässä, hämähäkin seitti, muu karsta.	Irrota poltin ja puhdista se kauttaaltaan huolellisesti. Katso yleiset huolto-ohjeet.
Poltin ei syty piezolla mutta syttyy tulitikulla tai erillisellä sytyttimellä.	Jet-fire sytytyksen ulostulossa on likaa tai se on tukossa.	Puhdista jet-fire ulostulo pehmeällä harjaspäällä.
Humiseva säädin	Tavallista erittäin kuumina päivinä.	Tämä ei ole vika. Se johtuu sisäisistä värinöistä säätimessä ja ei vaikuta toimintaan tai turvallisuuteen. Humisevia säätimiä ei vaihdeta uusiin.
Polttimet eivät syty jaksottaisesti.	Sytytyskanavissa likaa tai tukos.	Puhdista sytytyskanavat tai vaihda uusiin mikäli tarpeen.
“Maali” kuoriutuu kuvun sisältä.	Rasvaa kertynyt kuvun sisäpinnoille.	Tämä ei ole vika. Kuvun sisäosat ovat ruostumatonta terästä eivätkä ne kuoriudu. Tämä johtuu kovettuneen rasvan kuivumisesta, joka kuoriutuu pois. Säännöllinen puhdistaminen estää tämän. Katso puhdistusohjeet.
Polttimen teho “korkealla” on liian matala. (Jyrisevä ääni ja ja humiseva sininen liekki polttimen pinnalla.)	Kaasu loppunut.  Nestekaasuletku taittunut.  Tukkiutunut polttimen aukko.  Hämähäkin seittiä tai muuta karstaa polttimessa.	Vaihda kaasupullo.  Aseta letku siten ettei siihen tule taitoksia tai vaihda letku mikäli tarpeen.  Puhdista poltin.  Puhdista poltin kauttaaltaan irrottamalla se.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Infrapoltin (mikäli kuuluu malliin) Kaasu palaa muualla kuin polttimossa, kuuluu humauttava ääni ja poltin pitää puhaltavaa ääntä, hehkuu vain hämärästi	<p>Keraamisten polttimoiden päällä on rasvajäämiä ja kerääntymiä. Reiät ovat tukkeutuneet.</p> <p>Poltin ylikuumentunut puuttellisen ilmanvaihdon vuoksi (paistopintaa peitetty liikaa umpiparilalla tai pannulla.)</p> <p>Polttimessa on särö.</p> <p>Keraamisen polttimon kehyksessä tai sen pidikkeessä on vikaa tai vuoto</p>	<p>Käännä poltin kiinni ja anna jäähtyä vähintään kaksi minuuttia. Sytytä poltin uudelleen ja polta sitä täydellä teholla vähintään viisi minuuttia tai kunnes keraamiset polttimot hehkuvat punaisina.</p> <p>Tarkista ettei enempää kuin 75 % polttimon pinnasta ole peitetty astialla tai pannulla. Sammuta poltin ja anna jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä uudelleen.</p> <p>Anna polttimen jäähtyä ja tarkista se. Mikäli huomaan särön, ota yhteys maahantuojaan ja tilaa vaihtopoltin.</p> <p>Ota yhteys maahantuojaan ja tilaa uusi poltinyhdistelmä.</p>
Elektroninen sytytys ei toimi	<p>Laite ei ole kytkettynä virtaan.</p> <p>Sulake palanut</p> <p>Viallinen muuntaja.</p> <p>Katkaisimen liittimet tai piirilevy ovat syöpyneet tai liitokset ovat löystyneet.</p> <p>Viallinen sytytin</p> <p>Likaiset tai syöpyneet elektrodit</p>	<p>Liitä laite virtaan.</p> <p>Vaihda sulake joka sijaitsee muuntajan ulostulossa.</p> <p>Tarkasta muuntajan virta – sen tulisi olla 12VAC. Vaihda se mikäli tarpeen.</p> <p>Puhdista liittimet ja varmistu että yhdistimet on painettu tiivisti yhteen. Piirilevyyn pääset käsiksi elektronisen suojan alta joka sijaitsee vasemmalla puolella kaapistossa.</p> <p>Vaihda sytytin– sijaitsee elektronisen kuoren alla.</p> <p>Puhdista tai vaihda uudet tarpeen mukaan.</p>
Grillin sisävalot ja etupanelin valot eivät toimi.	<p>Laite ei ole kytkettynä virtaan.</p> <p>Sulake palanut</p> <p>Viallinen muuntaja.</p> <p>Katkaisimen liittimet tai piirilevy ovat syöpyneet tai liitokset ovat löystyneet.</p> <p>Viallinen sytytin</p> <p>Likaiset tai syöpyneet elektrodit</p>	<p>Liitä laite virtaan.</p> <p>Vaihda sulake joka sijaitsee muuntajan ulostulossa.</p> <p>Tarkasta muuntajan virta – sen tulisi olla 12VAC. Vaihda se mikäli tarpeen.</p> <p>Puhdista liittimet ja varmistu että yhdistimet on painettu tiivisti yhteen. Piirilevyyn pääset käsiksi elektronisen suojan alta joka sijaitsee vasemmalla puolella kaapistossa.</p> <p>Vaihda sytytin– sijaitsee sähkökuoren alla.</p> <p>Puhdista tai vaihda uudet tarpeen mukaan.</p>

***Pidä tallessa ostokuitti jota vastaan takuu on voimassa.***

# Varaosan tilauslomake

## ***Takuuinformaatio***

Malli: \_\_\_\_\_

Ostopäivä: \_\_\_\_\_

Sarjanumero: \_\_\_\_\_

***Tallenna tämä yllä olevaan paikkaan heti kun olet ostanut grillin jolloin tieto löytyy helposti.***

Ennen kuin otat yhteyden asiakaspalveluun, tarkista Napoleon website [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com). puhdistukseen, huoltoon, probleematilanteiden ratkaisuun ja varaosien numerointiin. Varaosaa tilattaessa ota yhteys, Asiakaspalvelu laitos 1-866-820-8686 9 AM and 5 PM (Itäinen normaaliaika) or faksi at 1-705-727-4282.

Varaosaa tilattaessa tarvitsemme seuraavan informaation:

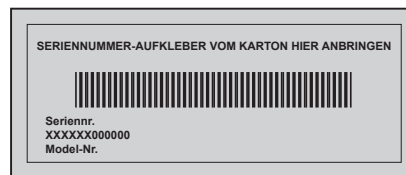
1. Malli ja sarjanumero
2. Osanumero ja kuvaus
3. Tarkka ohje vian laadusta ("rikki" ei riitä)
4. Kopion ostokuitista

Joissakin tapauksissa voi asiakaspalvelumme pyytää palauttamaan viallisen osan jotta vian laatu voidaan tarkistaa. Nämä osat täytyy palauttaa asiakaspalvelun antamien ohjeiden mukaisesti ja yllä olevien tietojen lisäksi palautukseen on merkittävä lähettäjän nimi ja täysi osoite sekä puhelinnumero. Osaa ei saa palauttaa ennen kuin otat yhteyden asiakaspalveluun joka ilmoittaa mikäli palautus on tarpeen tai miten se pitää toimittaa maahantuojalle. Ennen kuin otat yhteyden asiakaspalveluun huomioi että seuraavat osat eivät kuulu takuun piiriin:

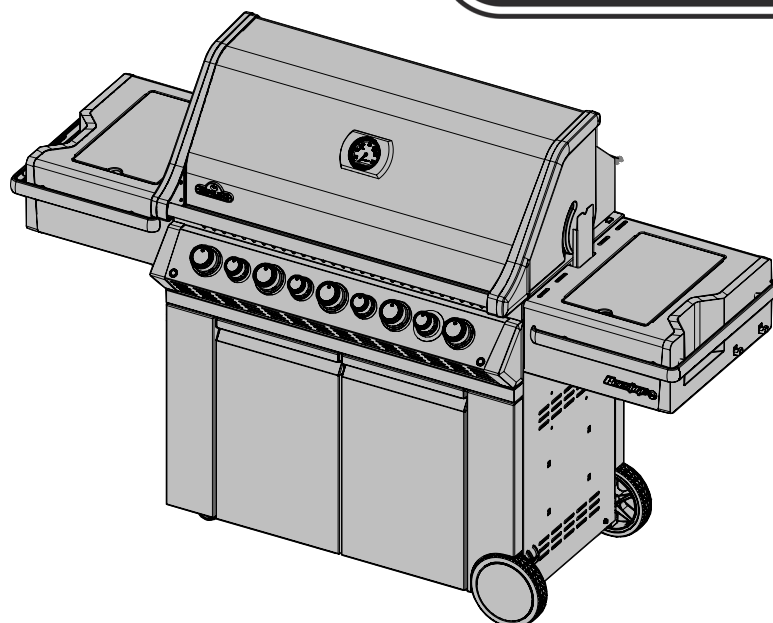
- Kuljetusmaksut eivätkä tullit
- Osan irrottamis- ja uudelleen asentamisen aiheuttamat työkustannukset
- Puhelinkulut
- Ruostumattoman teräksen värimuutokset jotka aiheutuvat käytöstä
- Osan toimimattomuus joka johtuu väärän puhdistusaineen käytöstä tai puutteellisesta puhdistuksesta.



Gasolgrillen får endast användas utomhus i ett välventilerat utrymme och får inte användas inomhus, i ett garage, inbyggd veranda, lusthus eller något annat tillslutet utrymme.



SE



### FARA

#### OM DU KÄNNER GASLUKT:

- Stäng av gasen till anordningen.
- Släck eventuella öppna lågor.
- Öppna locket.
- Håll dig undan från anordningen om lukten kvarstår och kontakta genast din gasleverantör eller brandkåren.



### VARNING

Försök inte tända anordningen utan att först läsa avsnittet med instruktioner för "TÄNDNING" i denna handbok. Förvara eller använd inte bensen eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan anordning. En lågtryckscylinder som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan anordning. Om informationen i dessa instruktioner inte följs exakt kan brand eller explosion uppstå och orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall.

Vuxna och i synnerhet barn ska påminnas om riskerna med höga yttemperaturer. Små barn ska hållas under uppsikt nära gasgrillen.

Meddelande till installatören: Lämna instruktionerna hos grillens ägare för framtida referens.



N415-0305CE-FI-SE FEB 13.15

Napoleon Group of Companies  
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8  
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-725-2564

www.napoleongrills.com  
Customer Solutions: 1-866-820-8686 or [grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com)





Alla gasolgrillar från Napoleon tillverkas under strikta krav från det världskända kvalitetssäkringssystemet ISO 9001-2008.

NAPOLEON-produkter är konstruerade med förstklassiga komponenter och material och är monterade av utbildade hantverkare med stor yrkesskicklighet och noggrannhet. Brännare och ventiler är läckttestade och proveldade vid en provstation för kvalitet. Denna grill har noggrant inspekterats av en kvalificerad tekniker innan paketering och frakt för att säkerställa att du som kund får den kvalitetsprodukt du förväntar dig av NAPOLEON.

## Begränsad garanti för gasolgrillen Napoleon President

NAPOLEON's garanti gäller under följande perioder:

Gjutna delar av aluminium	Livstid
Grillbalja – rostfritt stål	Livstid
Lock - rostfritt stål	Livstid
Lock - porslinsmaljerat	Livstid
Grillgaller - rostfritt	Livstid
Brännarrör – rostfria	10 år <b>plus5</b>
Droppskydd -rostfritt	5 år <b>plus5</b>
Grillgaller - porslinsmaljerat gjutjärn	5 år <b>plus5</b>
Rotisseribrännare – infraröd, rostfri	5 år
Rotisseribrännare – infraröd, keramisk (exkl. skyddsnet)	3 år
Botten- och sidobrännare – infraröd, keramiska (exkl. skyddsnet)	2 år
Övrigt	2 år

**plus5** innebär att reservdelar erbjuds konsument i ytterligare 5 år efter avslutad garantitid för 50 % av normalt gällande pris.

## VILLKOR OCH BEGRÄNSNINGAR

NAPOLEON garanterar dess produkter mot fabriktionsfel förutsatt att inköpet gjordes hos en auktoriserad NAPOLEON-återförsäljare.

Denna garanti kan inte på något sätt överlåtas utan gäller endast för den ursprungliga köparen.

Tidsperioder gäller från inköpsdatum och kan inte förlängas.

Inbyggnads- samt naturgasgrillar måste installeras av en licensierad, auktoriserad servicetekniker eller installatör. Installationen ska utföras i enlighet med de anvisningar som medföljer produkten samt lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna garanti täcker inte skador som orsakats av felaktig användning, bristande underhåll, fettbränder, farliga miljöer, olyckshändelse, modifieringar missbruk eller försummelse. Även att använda delar från andra tillverkare upphäver garantin. Missfärgning på plastdelar från rengöringsmedel eller blekning av UV-exponering täcks inte av denna garanti.

Denna garanti täcker inte repor, bucklor, korrosion eller missfärgning av värme, slipmedel eller rengöringsmedel. Inte heller skador på lackerade eller porslinsmaljerade delar omfattas.

Om delar inom garantitiden blir så pass defekta att de inte längre uppfyller sin funktion, kommer en reservdel att tillhandahållas.

Under det första året, omfattar denna garanti utbyte av garantidelar som är defekta, under förutsättning att produkten använts i enlighet med bruksanvisningen och under normala användningsförhållanden.

Alla delar som byts ut inom garantitiden är föremål för en enda fordran.

Efter det första året, kan NAPOLEON trots gällande garantier, välja att istället för att tillhandahålla reservdelar ge återförsäljaren en återbetalning på det belopp som motsvarar hans inköpspris för den defekta delen.

NAPOLEON ansvarar inte för installation, arbete eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av garanterad del. Man ansvarar inte heller för eventuella transportkostnader eller tullavgifter.

NAPOLEON's ansvar kan inte under några som helst omständigheter omfatta eventuella oförutsedda skador, följdskador eller indirekta skador.

NAPOLEON ansvarar inte för överhettning eller att lågan slocknar p.g.a. t.ex. miljöfaktorer som stark vind eller otillräcklig ventilation. Eventuella skador på produkten på grund av väderförhållande, ovarsam hantering, kemikalier eller rengöringsmedel omfattas inte av garantin.

Kvitto eller kopia på köpet ska uppvisas tillsammans med serienummer när det görs anspråk på garantin.

NAPOLEON förbehåller sig rätten att låta en representant inspektera den defekta produkten eller delen innan eventuell åtgärd genomförs.

Denna garanti klargör NAPOLEON's skyldighet och ansvar med avseende på NAPOLEON grillar och inga andra garantier som uttryckts eller antytts vad gäller dess produkter, dess komponenter eller tillbehör.



**WARNING!** Om instruktionerna inte efterföljs, kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna handbok innan grillen används.

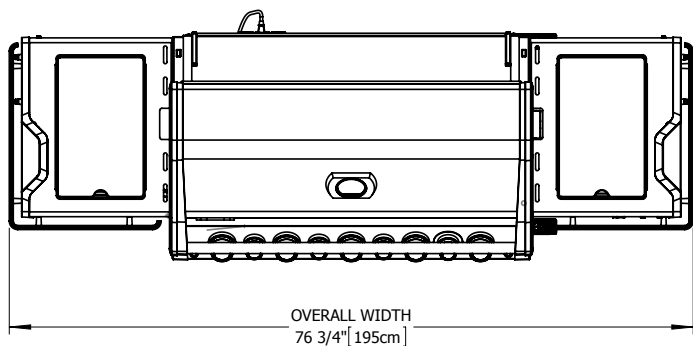
## Säkra rutiner för användning

- Denna gasolgrill måste monteras exakt enligt handbokens instruktioner. Om grillen förvarats ihopmonterad, måste du granska instruktionerna för montering för att säkerställa att den är korrekt monterad och utföra nödvändiga läcktest innan grillen används.
- Läs hela handboken innan gasolgrillen används.
- Gasolgrillen får under inga omständigheter modifieras.
- Följ noggrant instruktionerna för tändning när grillen används.
- Gasen måste stängas av vid gasoltuben eller naturgastillförselns ventil när gasolgrillen inte används.
- Håll barn och husdjur borta från den varma grillen. Låt INTE barnen gå in i skåpet.
- Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med anordningen.
- Denna anordning är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner gällande anordningens användning av någon med ansvar för deras säkerhet.
- Lämna inte grillen obevakad när den används.
- Flytta inte på grillen när den är varm eller när den används.
- Denna grill är endast avsedd för hushållsbruk.
- Denna gasolgrill får inte installeras i eller på husbilar eller båtar.
- Gasolgrillen får endast förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme och får inte användas inomhus, i ett garage, inbyggd veranda eller något annat tillslutet utrymme.
- Håll ett lämpligt avstånd till brännbara föremål (685 mm till enhetens baksida, 178 mm till sidorna). Ett ytterligare avstånd på rekommenderas nära vinylbeklädnad eller glasrutor.
- Se till att cylinderkåpens ventilationsöppningar alltid hålls öppna och rena från skräp.
- Använd inte enheten under någon brännbar konstruktion.
- Placera inte grillen i en blåsig omgivning. Kraftig vind påverkar gasolgrillens tillagningsförmåga negativt.
- När gasolgrillen förvaras inomhus, måste gasoltuben kopplas loss från grillen och förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme. Frånkopplade tuber får inte förvaras i en byggnad, garage eller annat stängt utrymme. Naturgasenheter måste kopplas loss från tillförseln när de förvaras inomhus.
- Kontrollera gasslangen innan varje användning. Om slangen är överdrivet sliten måste den bytas ut mot en utbytesslang enligt grilltillverkarens anvisningar innan gasgrillen används.
- Förvara aldrig en reservgastub under eller nära grillen.
- Fyll aldrig tuben mer än 80 %.
- Se till att inga antändningskällor finns i närheten vid byte av gastub. Rök inte.
- Läcktesta alla anslutningar innan de används första gången (även om grillen köptes färdigmonterad), årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut.
- Använd aldrig naturgas i en enhet som utformats för flytande gasol.
- Använd aldrig lättare vätska i en gasolgrill.
- Använd endast kolbriketter tillsammans med Napoleons träkolstråg som är utformad för enheten.
- Brännarkontroller måste vara avstängda när tillförseltuben slås på.
- Tänd inga brännare när locket är stängt.
- Använd inte den bakre brännaren samtidigt som huvudbrännaren används.
- Locket ska vara stängt under uppvärmningen.
- Dra inte slangen under dropptråget. Slangen måste alltid hållas borta från enhetens underdel.
- Rengör fettuppsamlare och droppskydd regelbundet för att undvika pålagringar, vilka kan orsaka fettbränder.
- Avlägsna varmhållningsgallret innan den bakre brännaren tänds. Den extrema hettan kan skada varmhållningsgallret.
- Se till att droppskyddet är korrekt placerat enligt instruktionerna för montering av droppskydd.
- Använd inte sidohyllor för förvaring av tändare, tändstickor eller annat lättantändligt.
- Håll gasledningen borta från uppvärmda ytor.
- Håll eventuella strömsladdar borta från vatten eller uppvärmda ytor.
- Inspektera regelbundet den infraröda brännarens venturirör så att inte spindelväv eller andra hinder förekommer. Rengör rören helt om du hittar några sådana hinder.
- Gasolgrillen för matlagning utomhus och dess avstängningsventil måste kopplas loss från gastillförselns rörsystem under alla trycktest av systemet med testtryck som överstiger 0,5 psi (3,5 kPa).
- Gasolgrillen för matlagning utomhus måste isoleras från gastillförselns rörsystem genom att stänga dess manuella avstängningsventil under alla trycktest av gastillförselns rörsystem med testtryck upp till 1/2 psi (3,5 kPa).

SE

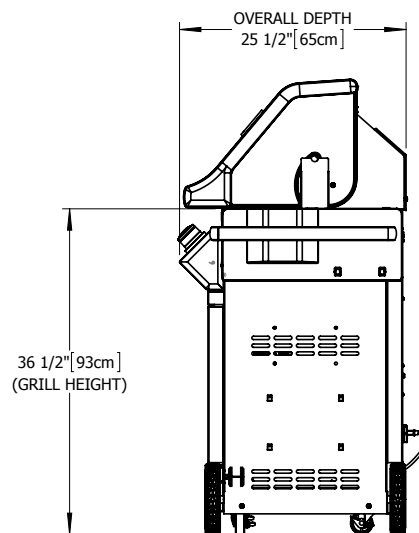
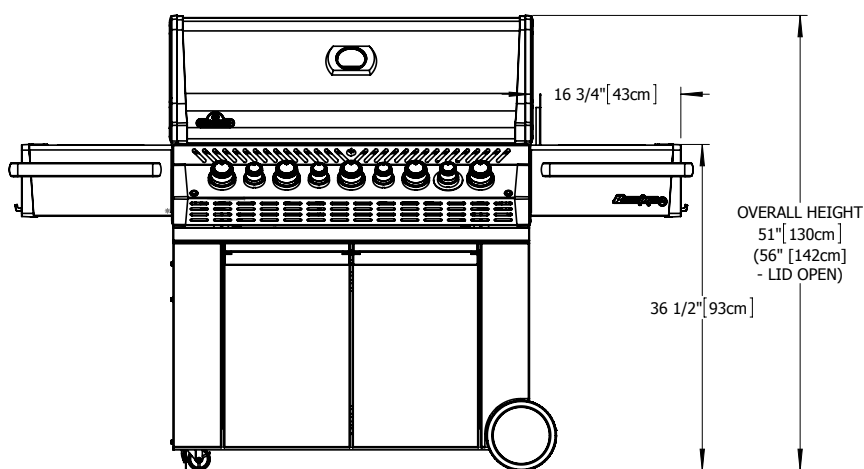
# Dimensioner

SE



## PRO665 GRILL

GRILL SIZE: 665 in<sup>2</sup> (4324 cm<sup>2</sup>)  
WARMING RACK SIZE: 345 in<sup>2</sup> (2185 cm<sup>2</sup>)  
ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



## Korrekt avfallshantering av produkten



Denna märkning indikerar att produkten inte ska kastas med annat hushållsavfall inom hela EU. Återvinn produkten ansvarsfullt för att stödja hållbar återanvändning av materiella resurser samt för att förhindra möjlig skada på miljön eller människors hälsa av okontrollerad avfallshantering. Använd retur- och insamlingsystem för att returnera din begagnade anordning eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta hand om produkten för en miljövänlig återvinning.

## Gastub

Använd endast gastuber som uppfyller nationella och regionala normer. Minsta tubstorlek för butan är 13 kg och för propan gäller 6 kg. Säkerställ att tuben innehåller tillräckligt med bränsle för att driva anordningen. Hör efter med din lokala gasleverantör vid eventuella tveksamheter.

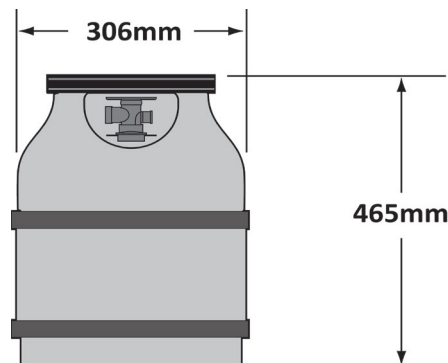
- Hantera tubventilen med försiktighet.
- Anslut aldrig en tub som inte uppfyller lokala normer.
- Alla tuber som är 7 kg eller större måste placeras utanför skåpet (under högra sidohyllan) på marknivå. Tuber mindre än 7 kg (maximal höjd 465 mm för 306 mm bredd) kan placeras inuti skåpet, till höger om den nedre hyllan. Endast tuber som är anslutna till anordningen får förvaras i skåpet eller i närheten av anordningen. Reservtuber får inte förvaras i skåpet eller i omedelbar närhet till en enhet som används. Gastuber får inte utsättas för extrem hetta eller direkt solljus.



**WARNING!** Säkerställ att slangen är dragen så att avståndet till enhetens undersida är korrekt. Slangar som kommer i kontakt med heta ytor kan smälta och läcka, och därmed ge upphov till brand.

**Tubanslutning:** Säkerställ att slangen för gasreglage inte är tilltrasslad. Ta bort lock eller plugg från tubens bränsleventil. Fäst reglaget vid tubens ventil. Läcktesta alla sammanfogningar innan grillen används. Läcktest måste utföras årligen, samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.

### Exempel Tuber



## Gasslang

- Om slang eller reglage inte levereras från tillverkaren, får endast sådana slangar och reglage som uppfyller nationella och regionala normer användas.
- Säkerställ att slangen inte kommer i kontakt med fett, annan hett spill eller någon annan het yta på anordningen.
- Kontrollera slangen regelbundet. Om den har revor, har smält eller är sliten, byts slangen ut innan anordningen används.
- Rekommenderad slanglängd är 0,9 m. Slangens längd får inte överstiga 1,5 m.
- Säkerställ att slangen är fri från trassel när den monteras.
- Byt ut slangen innan det utgångsdatum som är tryckt på den.



## VARNING!

- Dra inte slangen under droppråget.
- Dra inte slangen i utrymmet mellan den nedersta hyllan och bakpanelen.
- Dra inte slangen över bakpanelens överdel.
- Säkerställ att alla kopplingar är åtdragna. Använd två skruvnycklar. Använd inte teflontejp eller gängpasta på någon slangkoppling.
- Säkerställ att slangen inte kommer i kontakt med någon het yta. Den kan då smälta och läcka, och därmed ge upphov till brand.
- Använd inte skåpet för förvaring av överbliven slang, eftersom det ökar risken att slangen vidrör en het yta. Den kan då smälta och läcka, och därmed ge upphov till brand.

## Tekniska data

Följande tabell innehåller anordningens ingångsvärden.

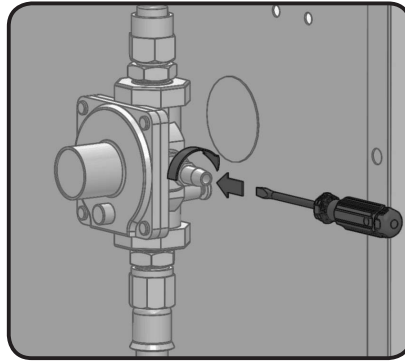
Brännare	Mynningens storlek		(brutto) Värmetillförsel (total)	Gasanvändning (total)	
	I	II		I / II	I
Huvudenhet	#60	1.45mm	19.0 kW	1400 g/hr	1805 L/hr
Baksida	1.25mm	#50	5.5 kW	400 g/hr	522 L/hr
Sida (Infraröd)	#58	1/16"	4.0 kW	291 g/hr	380 L/hr
Rökare	#67	#56	2.5 kW	182 g/hr	237 L/hr

Godkända gaser och tryck. Kontrollera märkskylt för att säkerställa att det överensstämmer med följande lista.

Gaskategori	I <sup>3B/P(30)</sup>	II <sup>3+(28-30/37)</sup>	I <sup>3B/P(37)</sup>	I <sup>3B/P(50)</sup>	II <sup>2H</sup>	II <sup>2E</sup>	II <sup>2E+</sup>
Öppningsstorlekar (se ovan)	I	I	I	I	II	II	II
Gaser och tryck	Butan och propan vid 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Butan och propan vid 37 mbar	Butan och propan vid 50 mbar	G20 vid 20mbar	G20 vid 20/25 mbar	G20/G25 vid 20/25 mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR

Manipulera eller modifiera inte med reglaget. Använd enbart reglage som klarar det tryck som anges i tabellen ovan. Grillen är utrustad med ett inre reglage. Detta inre reglage har ett expansionstryck på 24,5 mbar för gasol och 18,5 mbar för naturgas och får inte modifieras eller justeras. Vid utbyte får endast sådant reglage användas som anges av tillverkaren.

Denna enhet inkluderar en intern regulator som stabiliserar gstrycket och förbättrar grillens prestanda. Regulatorn kan inte regleras. En tryckgivare finns placerad på regulatorns sida. Den kan användas av en kvalificerad reparatör vid underhållsarbete eller reparation av grillen för att fastställa om regulatorn fungerar korrekt. Skruven inuti tryckgivaren måste alltid vara åtdragen, förutom när regulatorn tryckprovas (utförs endast av kvalificerad servicepersonal).



SE

### Elektriska åtgärder

**WARNING!** Om instruktionerna inte efterföljs kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall.

- 230 - 240V / AC - 50HZ - 1.2A.
- För att förhindra elektriska stötar ska varken sladd eller kontakter nedsänkas i vatten eller annan vätska.
- Dra ur kontakten ur uttaget när grillen inte används samt innan rengöring. Låt den svalna innan delar sätts tillbaka eller tas av.
- Använd ingen gasolanordning för utomhusbruk med skadad sladd, kontakt eller sedan anordningen har krånglat eller skadats på något sätt. Kontakta tillverkaren för reparation.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess representant eller en likvärdig kvalificerad person för att undvika fara.
- Låt inte sladden hänga över en bordskant eller vidröra heta ytor.
- Använd inte gasolanordningar för utomhusbruk i andra syften än de avsedda.
- Vid anslutning kopplas först kontakten till gasolustrustningen för utomhusbruk och därefter ansluts denna till uttaget.
- Denna gasolustrustning för utomhusbruk skall endast användas i en krets som skyddas av jordfelsbrytare (GFI).
- Avlägsna aldrig jorduttaget eller använd tillsammans med en adapter med 2 poler.
- Använd endast förlängningssladdar med 3-poligt jorduttag, märkt med utrustningens effektklass och godkänd för utomhusbruk med en W-A-märkning.

## Instruktioner för läcktest

**WARNING!** Läcktest måste utföras årligen samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.

**WARNING!** Använd aldrig en öppen låga för att leta efter gasläckor. Se till att inga gnistor eller öppna lågor finns i området när du letar efter läckor. Gnistor eller öppna lågor resulterar i brand eller explosion, egendomsskada, allvarlig kroppsskada eller dödsfall.

**Läcktest:** Detta måste utföras innan grillen används första gången, årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut eller reparerats. Rök inte medan testet utförs och avlägsna allt som kan antändas. Läs mer i Diagram för läcktest för att se vilka områden som ska kontrolleras. Stäng av alla brännarreglage. Slå på ventilen för gastillförsel.

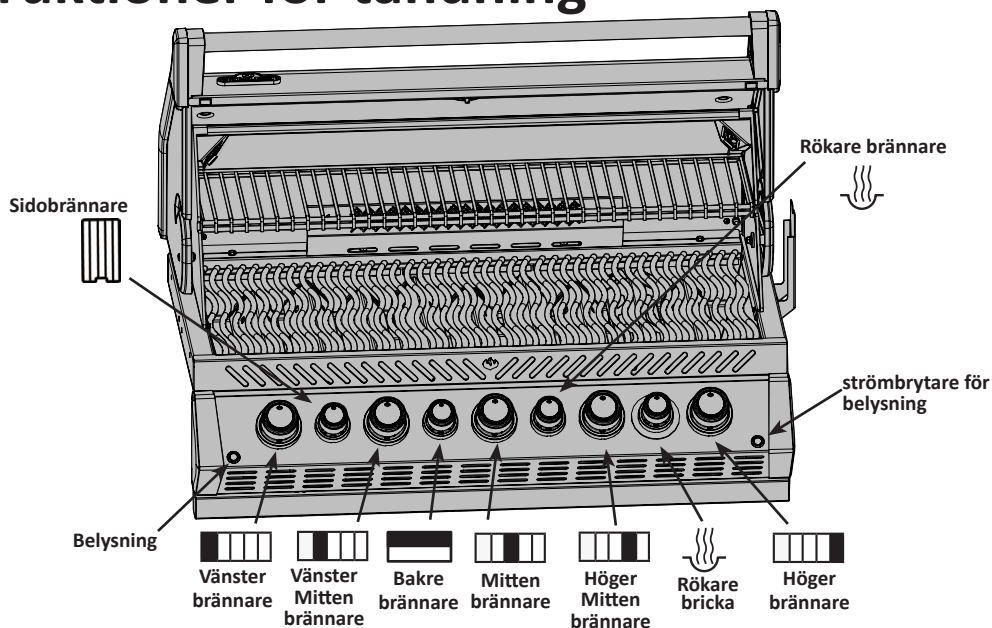
Pensla på en lösning av hälften flytande två och hälften vatten på alla skarvar och kopplingar på reglage, slang, grenrör och ventiler.

Bubblor indikerar en gasläcka. Dra antingen åt de lösa skarvarna eller byt ut delen mot en som rekommenderas av Napoleons kundtjänst och låt en auktoriserad gasinstallatör kontrollera grillen. Slå genast av gastillförseln om läckan inte kan stoppas. Koppla från gastillförseln och låt en auktoriserad gasinstallatör eller försäljare kontrollera grillen. Använd inte grillen förrän läckaget är avhjälp.





# Instruktioner för tändning



**VARNING!** Locket **MÅSTE** vara öppet.

Avstängt läge



**VARNING!** Säkerställ att alla brännarna är avstängda. Öppna ventilen på gasolflaska långsamt.

Tändning av huvudbrännare	Tändning av brännare för rökråg	Tändning av bakre brännare (om detta finns)	Tändning av sidobrännare (om detta finns)
1. Öppna locket.	1. Öppna locket.	1. Öppna locket.	1. Öppna brännarlocket
2. Tryck och vrid varje vred för huvudbrännarna till maxläge. Om pilotlågan tänds, fortsätt att trycka ner vredet tills brännaren tänds och släpp sedan.	2. Tryck och vrid reglaget för brännaren till max.läge.	2. Ta bort värmehyllan.	2. Tryck och vrid reglaget för sidobrännaren till max.läge.
3. Om pilotlågan inte tänds, vrid omedelbart tillbaka vredet till avstängningsläge och upprepa position 2 flera gånger	3. Tryck och håll inne knappen för elektrisk tändning tills att brännaren tänds eller tänd med en tändsticka.	3. Tryck och vrid reglaget för bakre brännaren till max.läge.	3. Tryck och håll inne knappen för elektrisk tändning tills att brännaren tänds eller tänd med en tändsticka.
4. Om varken pilotlågan eller brännaren tänds inom 5 sekunder, vrid tillbaka vredet till avstängningsläge och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner. Upprepa steg 2 och 3 eller tänd med en tändsticka.	4. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, vrid tillbaka vredet till avstängningsläge och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner. Upprepa sedan från steg 2.	4. Tryck och håll inne knappen för elektrisk tändning tills att brännaren tänds eller tänd med en tändsticka.	4. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, vrid tillbaka vredet till avstängningsläge och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner. Upprepa sedan från steg 2
5. För att tända med tändsticka, fäst tändstickan i medföljande hållare. Håll tändstickan sedan ner genom droppskyddet samtidigt som man vrider vredet för just den brännaren till max.läge.		5. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, vrid tillbaka vredet till avstängningsläge och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner. Upprepa sedan från steg 3	



**VARNING!** Använd inte den bakre brännaren samtidigt som du hanterar huvudbrännarna då risk finns för överhettning.

# Instruktioner för tillagning

**Första tändning:** När gasgrillen tänds första gången avger den en lätt doft. Detta är ett helt normalt och tillfälligt tillstånd som orsakas av inbränningen av inre färger och smörjmedel som används under tillverkningen och kommer inte att uppstå igen. Kör bara huvudbrännarna på hög i ungefär en halvtimme. Placera inte denna grill på platser med mycket vind. Kraftigare vindar försämrar grillens prestanda. Under extrema omständigheter när kraftiga vindar blåser mot grillens baksida, kan värme pressas fram till kontrollpanelens undersida. Detta kan leda till att kontrollpanelen kan bli extremt varm och vreden kan deformeras.

Napoleon erbjuder som tillbehör en vindavvisare enligt bilderna nedan. Montera vindavvisaren för att hjälpa till att förhindra risken för felaktig värmeutveckling.

**OBS!** Napoleon ansvarar inte för överhettning eller att lågan slocknar p.g.a. t.ex. miljöfaktorer som stark vind eller otillräcklig ventilation.

SE

FIG .1

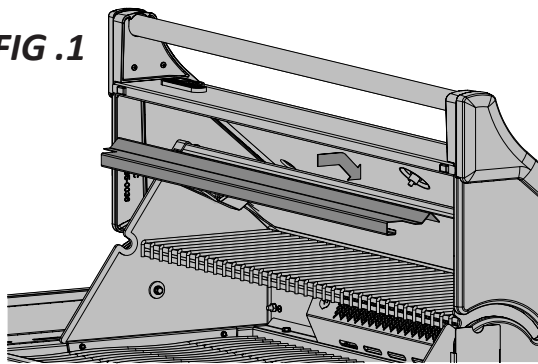


FIG .2

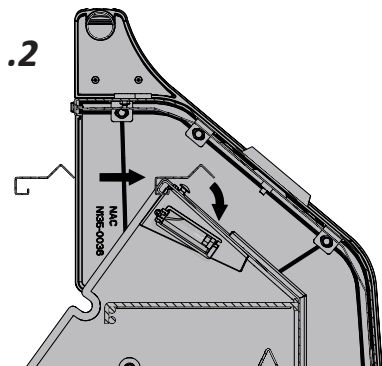
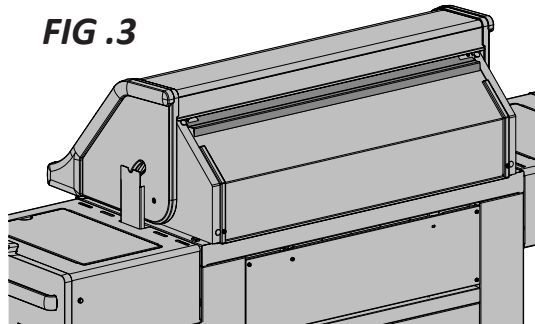


FIG .3



**Användning av huvudbrännare:** När mat ska brynas, rekommenderar vi att grillen värms upp genom att alla brännare sätts på högsta värme med stängt lock i ungefär tio minuter. Mat som ska tillagas under kortare tid (fisk och grönsaker) kan grillas med öppet lock. Tillagning med stängt lock ger högre och jämnare temperaturer som kan minska tillagningstiden och ge en jämnare tillagning. Livsmedel med längre tillagningstid än 30 minuter, som exempelvis stekar, kan tillagas indirekt (där den brännare tänds som är mitt emot matens placering). Vid tillagning av magert kött, som kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallren oljas innan uppvärmning för att minska risken för att det fastnar. Tillagning av kött med högt fettinnehåll kan orsaka uppflamning. Putsa bort fett eller sänk temperaturen för att förhindra detta. Flytta köttet från flammorna och sänk värmen om uppflamning uppstår. Lämna locket öppet. Se Napoleons kokbok Grillning för alla säsonger för mer information.

**Direkt tillagning:** Placera maten som ska tillagas på grillen direkt över värmen. Denna metod används vanligtvis för att bryna livsmedel som inte kräver förlängda tillagningstider, exempelvis hamburgare, köttskivor, kycklingdelar eller grönsaker. Livsmedlen bryns först för att innesluta safter och smak och därefter sänks temperaturen för att avsluta tillagningen efter dina önskemål.

**Indirekt tillagning:** Tänd en eller fler brännare och placera livsmedlen som ska tillagas på grillen över en brännare som inte används. Värmen cirkulerar runt livsmedlen och tillagar dem sakta och jämnt. Tillagning enligt denna metod är i stort sett detsamma som tillagning i ugn och används vanligtvis för stora köttbitar som stekar, kyckling eller kalkon, men kan också användas för livsmedel som är benägna att flamma upp eller för rökning. Lägre temperaturer och längre tillagningstider ger ett mörkt resultat.

**Användning av bakre brännare (om sådan finns):** Avlägsna uppvärmningsgallret före användning, Den extrema hettan kan skada varmhållningsgallret. Grillgaller ska också avlägsnas om de hindrar rotisseriet. Den bakre brännaren är utformad för att användas tillsammans med rotisseriekitet som finns hos din återförsäljare. Se instruktioner för montering av rotisseriekit.

Avlägsna rotisseriemotorn från gasgrillen för att använda motvikten. Placera grillspett med kött som ska tillagas över hängarna i grillen. Köttet hänger naturligt med den tunga sidan nedåt. Dra åt motviktens arm och vikten så att armen är vänd uppåt. Dra motvikten in eller ut för att balansera lasten och dra åt när den är rätt placerad. Sätt tillbaka motorn och börja tillagningen. Placera ett fat i metall under köttet för att samla upp droppande fett för ösning och för en naturligt välsmakande sky. Vätska för ösning kan tillsättas efter behov. För att innesluta safterna används först den bakre brännaren på hög värme varefter värmen sänks för att maten ska bli helt tillagad. Håll locket stängt för bästa resultat. Stekar och fågel får perfekt färg på utsidan och blir saftiga och möra på insidan. EN kyckling på cirka 1,5 kg tar ungefär 1 ½ time att tillaga med rotisserie på medium till hög värme. Se Napoleons kokbok Grillning för alla säsonger för mer information.



**WARNING!** Grillsås och salt kan vara frätande och ger en snabb försämring av gasgrillens delar om de inte rengörs regelbundet. Efter avslutad matlagning monteras rotisseriedelarna isär och tvättas noggrant med varmt tvålatten samt förvaras inomhus.

**Brännare för rökspån:** Brännaren för rökspån är utformad för att användas tillsammans med rökspånsfacket. Följ instruktionerna för tändning av brännaren och sätt på hög effekt i 10 minuter, sänk därefter till önskad nivå.

Öppna rökspånsfacket och placera en liten mängd av rökspån i den fasta delen. Eftersom det är mycket lätt att "överröka" så använd små mängder vid ditt första försök. För att få en lagom röksmak behövs endast en liten mängd rök. För mycket rök bolmande ut ur enheten är inte önskvärt och kommer ofta att efterlämna en sotig smak på maten som inte smakar gott. Blötläggning av spånen före användning saktar ner förbränningen och ökar röksmaken.

Produkter för rökning finns i olika former, bitar, chips, spån och pellets, och finns även i många olika smaker. Använd endast produkter som du vet inte har behandlats eller välj att endast köpa från Napoleon-återförsäljare.

**Användning av infraröd sidobrännare:** Gasgrillen ska placeras så att sidobrännaren skyddas från vind, eftersom vind påverkar dess prestanda negativt. Rekommenderad kastrulldiameter är 200 till 250 mm.

Sidobrännaren är utrustad med ett grillgaller som kan placeras på två olika höjder. Det nedre läget kan användas som en övre brännare till såser, soppor osv. Det övre läget är för osning av kött. (se instruktioner på sidobrännarens lock).



**WARNING!** Stäng inte sidobrännarens lock när den används eller är varm.

**WARNING!** Justera inte grillgallret när det är varmt eller används.

**WARNING!** Använd inte sidobrännaren för fritering eftersom matlagning med olja kan ge upphov till en farlig situation.

1. Följ instruktionerna för tändning av infraröd brännare och kör på hög värme i 5 minuter med öppet lock eller till dess att de keramiska brännarna glöder röda.
2. Placera mat på grillen och tillaga enligt de tider som står uppräknade i tabellen för infraröd grillning.
3. Fortsätt tillaga över de infraröda brännarna på hög, medium eller låg värme efter egen smak och vänd ofta på maten. Du kan också placera maten över grillens huvudbrännare, stänga locket och låta ugnstemperaturen långsamt avsluta tillagningen.



**VAR FÖRSIKTIG!** Genom den starka värme som infraröda brännare ger, bränns snabbt mat som lämnas obevakad över brännarna. Håll locket öppet under tillagning när de infraröda brännarna är inställda på hög värme. Den starka värmen ger tillräcklig temperatur för bryning även med öppet lock. Därför måste maten också bevakas för att förhindra att den bränns vid.

**Skydda din infraröda brännare:** De infraröda brännarna på grillen är konstruerade för att hålla länge. Det finns dock åtgärder som måste utföras för att förhindra att de keramiska ytorna spricker, vilket ger en felaktig funktion hos brännarna.

- Låt aldrig vatten komma i direktkontakt med din keramiska brännare.
- Använd aldrig hårda föremål mot den infraröda brännaren.
- Låt inte kallt vatten (från regn, spridare, vattenslang osv.) komma i kontakt med varma keramiska brännare. En stor temperaturskillnad kan ge sprickor i kaklet.

**Skada som orsakats av att dessa steg inte har efterföljts täcks inte av grillens garanti.**

SE

## Infraröd värme

De flesta människor vet inte att den värmekälla vi är mest bekanta med, vår sol, värmer upp jorden genom att huvudsakligen använda infraröd energi. Detta är en form av elektromagnetisk energi med en våglängd som är lite större än den röda delen av spektrumet för synligt ljus men mindre än en radiovåg. Denna energi upptäcktes år 1800 av Sir William Herschel som delade upp solljus i dess delfärger med hjälp av ett prisma. Han visade att det mesta av strålens värme föll i området just bakom spektrumets röda del där inget synligt ljus existerade. De flesta material absorberar lätt infraröd energi i en mängd olika våglängder, vilket ger en ökning i dess temperatur. Samma fenomen får oss att känna oss varma när vi exponeras för solljus. Solens infraröda strålar färdas genom rymdens vakuum, vidare genom atmosfären och penetrerar vår hud. Detta ger en ökad molekylär aktivitet i huden, vilket skapar en inre friktion som i sin tur ger upphov till värme och gör att vi känner oss varma.

Mat som tillagas över infraröda värmekällor blir uppvärmda genom samma princip. Kolgrillning är vårt vanligaste alternativ till infraröd tillagning. De glödande briketterna avger infraröd energi till maten som tillagas med väldigt lite torkande effekt. Eventuella safter eller oljor som lämnar livsmedlen, droppar ner på kolbädden och förångas till rök som ger maten dess goda grillsmak. Napoleons® infraröda brännare fungerar på samma sätt. I varje brännare finns 10 000 öppningar, var och en med sin egen lilla låga som får den keramiska ytan att glöda röd. Denna glöd avger samma typ av infraröd värme till maten utan att du behöver krångla med grillkol. Infraröda brännare ger också en yta med jämnare uppvärmning som är enklare att reglera än en koleld. För snabb bryning kan brännarna ställas in på hög, men kan också vridas ner för långsammare tillagning. Vi vet alla hur svårt detta är på en koleldad grill. Traditionella gasbrännare värmer livsmedlen på ett annat sätt. Luften som omger brännarna värms upp av förbränningen och stiger sedan upp till maten som tillagas. Detta ger lägre grilltemperaturer som är idealiska för känsligare matvaror som skaldjur eller grönsaker, medan Napoleons infraröda brännare ger en brynande värme för saftigare och mer smakrika köttskivor, hamburgare och annat kött. För tillagningstider och tips hänvisas till tabellen för infraröd grillning.

# Tabell för infraröd grillning

Livsmedel	Inställning av reglage	Tillagningstid	Användbara förslag
Köttskiva ca 2,5 cm tjock	Hög värme, 2 min. på var sida.  Hög värme, 2 min. på var sida och därefter mediumvärme.  Hög värme, 2 min. på var sida och därefter mediumvärme.	4 min. - Blodig  6 min. – Medium  8 min. - Välstekt	Fråga efter kött med marmorerat fett när du väljer kött för grillning. Fettet fungerar som ett naturligt mörningsmedel under tillagningen och gör köttet mörkt och saftigt.
Hamburgare ca 1 cm tjock	Hög värme, 2 min. på var sida.  Hög värme, 2 1/2 min. på var sida.  Hög värme, 3 min. på var sida.	4 min. - Blodig  5 min. – Medium  6 min. - Välstekt	Förberedelse av hamburgare för beställning blir enklare genom att variera tjockleken på biffarna. Vill du ge köttet en exotisk smak kan du pröva att tillsätta rökspån som smaksatts med hickory i Napoleons rökråg.
Kycklingdelar	Hög värme, 2 min. på var sida, därefter mediumlåg till låg värme.	20-25 min.	Leden, låret och benet från sidan utan skinn ska skivas 3/4 igenom för att köttet ska ligga plant på grillen. På så vis tillagas det snabbare och jämnare. Vill du ge maten en egen smak kan du pröva att tillsätta rökspån som smaksatts med mesquite i Napoleons rökråg.
Fläskkotletter	Medium	6 min. per sida	Putsa bort onödigt fett innan grillning. Välj tjockare kotletter för ett mörare resultat.
Revbensspjäll	Hög värme i 5 minuter, låg för att avsluta.	20 min. per sida, vänd ofta.	Välj revben som är magra och köttiga. Grilla till dess att köttet släpper lätt från benen.
Lammkotletter	Hög värme i 5 minuter, medium för att avsluta.	15 min. per sida,	Putsa bort onödigt fett innan grillning. Välj extra tjocka kotletter för ett mörare resultat.
Grillkorv	Medium - låg	4-6 min.	Välj korvar av större storlek. Skär upp skinnet på längden innan du grillar korven.

SE



SE

## Instruktioner för rengöring

**VARNING!** Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av grillen.

**VARNING!** För att undvika risken för brännskador ska underhållsarbete endast utföras när grillen är kall. Undvik oskyddad kontakt med varma ytor. Säkerställ att alla brännare är avstängda. Rengör grillen på en yta där rengöringsmedel inte skadar altandäck, gräsmatta eller uteplats. Använd inte rengöringsmedel för ugn för att rengöra någon del av denna gasolgrill. Använd inte en självrengörande ugn för att rengöra grillgaller eller någon annan del av gasolgrillen. Grillsås och salt kan vara frätande och ger en snabb försämring av gasolgrillens delar om de inte rengörs regelbundet.

**Observera:** Rostfritt stål har en förmåga att oxideras eller fläckas tillsammans med klorid eller sulfid, i synnerhet längs med kusten och annan kärv miljö som exempelvis den varma, fuktiga luften runt pooler och badtunnor. Dessa fläckar kan uppfattas som rost men kan enkelt avlägsnas eller förhindras. Tvätta alla ytor i rostfritt stål med rent vatten och/eller rengöringsmedel för rostfritt stål var tredje till fjärde vecka eller så ofta som krävs för att förhindra och avlägsna fläckar.

**Grillgaller och varmhållningsgaller:** Grillgaller och varmhållningsgaller rengörs bäst med en borste med mässingsborst under uppvärmningen. Stålull kan användas på envisa fläckar. Det är normalt att galler i rostfritt stål (om sådana finns) missfärgas permanent vid regelbunden användning genom tillagningsytans höga temperatur.

**Kontrollpanel:** Kontrollpanelens text är tryckt direkt på det rostfria stålet och kommer med rätt underhåll att förbli mörkt och läsbart. För rengöring av panelen används endast varmt tvålatten eller rengöringsmedel för rostfritt stål från din Napoleon-försäljare. Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel på några rostfria ytor, särskilt inte på trycket på kontrollpanelen eftersom den då gradvis kommer att gnidas bort.

**Rengöring inuti gasolgrillen:** Ta bort grillgallren. Använd en borste med mässingsborst för att rengöra löst skräp från gallrets sidor samt från lockets undersida. Skrapa droppskydden med en spackelkniv eller skrapa och använd en stålborste för att avlägsna askan. Avlägsna droppskydden och borsta bort skräp från brännarna med mässingsborsten. Sopa ner allt skräp från gasolgrillens insida i dropptråget.

**Dropptråg:** Lagrat fett är en brandrisk. Rengör dropptråget ofta (efter 4-5 användningar eller så ofta som behövs) för att undvika påbyggnad av fett. Fett och överskottsdroppar passerar genom dropptråget under gasolgrillen och samlas i engångsfettuppsamlaren under dropptråget. Dra loss dropptråget från grillen för att komma åt engångsfettuppsamlaren eller för att rengöra dropptråget. Fyll aldrig dropptråget med aluminiumfolie, sand eller något annat material eftersom detta kan förhindra att fettet flyter korrekt. Tråget ska skrapas ur med en spackelkniv eller skrapa. Byt ut engångsfettuppsamlaren var 2-4 vecka, beroende på hur mycket grillen används. Kontakta din Napoleon-återförsäljare för tillbehör.

**Rengöring av yttre grilllyta:** Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller stålull på några målade, emaljerade eller rostfria delar av din Napoleon-grill. Detta kommer att repa ytan. Yttre grilllytor ska rengöras med varmt tvålatten medan metallen fortfarande känns varm. Använd rengöringsmedel för rostfritt stål eller utan slipmedel för rengöring av ytor i rostfritt stål. Torka alltid i fibrernas riktning. Med tiden missfärgas delar i rostfritt stål av uppvärmningen, vanligtvis till en gyllene eller brun nyans. Missfärgningen är normal och påverkar inte grillens prestanda. Emaljerade delar måste hanteras med extra försiktighet. Den emaljerade ytan är glasliknande och flisas lätt vid slag. Emalj för förbättring av ytan finns att köpa från din Napoleon-återförsäljare.

**Lampor:** Glaset kan rengöras med en mjuk, ren trasa som man doppat i med varmt vatten och tvål. För svårborttagna fläckar kan en liten mängd avfettningsmedel användas. Använd inte slipande rengöringsmedel eftersom det kan repa eller skada glaset.



# Instruktioner för underhåll

Vi rekommenderar att denna gasolgrill kontrolleras och servas årligen av kvalificerad servicepersonal.

Se alltid till att området runt gasolgrillen är fritt från brännbara material, bensin eller andra lättantändliga gaser och vätskor. Blockera inte ventilationen eller utströmningen av förbränningsluft. Håll cylinderkåpans ventilationsöppningar (placerade på vagnssidorna samt framtill och baktill vid den nedersta hyllan) fria och rena från skräp.



**VARNING!** Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av grillen.

**VARNING!** Stäng av gasen vid källan och koppla bort enheten innan service. För att undvika risken för brännskador ska underhållsarbete endast utföras när grillen är kall. Läcktest måste utföras årligen samt var gång någon komponent i gaskedjan har bytts ut eller gaslukt förekommer.

**Brännare:** Brännaren är gjord av tjockt rostfritt stål 304, men extrem hetta och en korroderande miljö kan orsaka rost på ytan. Denna kan avlägsnas med en borste med mässingsborst.

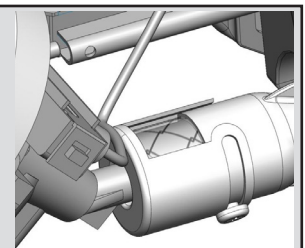


**VAR FÖRSIKTIG!** Varning för spindlar.

Spindlar och insekter dras till lukten av propan eller naturgas. Brännaren är utrustad med ett insektsnät på luftspjället, vilket minskar risken för att insekter bygger bo inuti brännaren men eliminerar inte problemet helt. Ett bo eller spindelväv kan få brännaren att brinna med en mjukt gul eller orange låga eller orsaka en brand (bakeld) vid luftspjället under kontrollpanelen. Vid rengöring av brännarens insida måste den avlägsnas från gasolgrillen: Avlägsna skruv(ar) som fäster brännaren vid den bakre väggen. Dra brännaren bakåt och uppåt för att ta loss den. Rengöring: Använd en flexibel borste för venturirör för att rengöra brännarens insida. Skaka ut eventuellt löst skräp från brännaren genom gasintaget. Kontrollera brännarens öppningar och ventilmynningar så att de inte är blockerade. Brännarens öppningar kan tillslutas med tiden på grund av skräp från matlagning eller korrosion. Använd ett öppnat pappersgem eller medföljande underhållsverktyg för att rengöra dem. Borra ur blockerade öppningar med medföljande borrar i en liten sladdlös borrar. Öppningarna är enklare att rengöra om brännaren tas loss från grillen, men det kan också göras med monterad brännare. Böj inte borrar när öppningarna borrar eftersom detta får den att brytas av. Borret är endast för brännarens öppningar, inte för mässingmynningar (munstycken) som reglerar flödet in i brännaren. Se till att inte förstora hålen. Se till att insektsnätet är rent, tätt och fritt från skräp. Sätta tillbaka brännaren: Utför processen i omvänd ordning för att sätta tillbaka brännaren. Kontrollera att ventilen angör brännaren vid montering. Byt ut droppskyddets fäste och dra åt skruvarna för att färdigställa arbetet.



**VARNING!** När brännaren sätts tillbaka efter rengöring är det mycket viktigt att ventilen eller mynningen går in i brännarens rör innan gasolgrillen tänds. Om ventilen inte är innanför brännarens rör kan brand eller explosion uppstå.

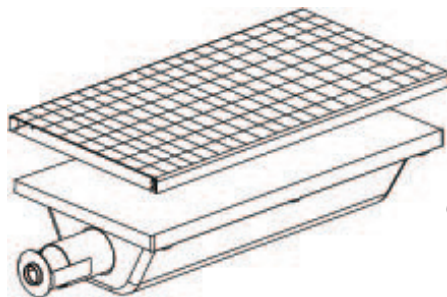


**Skydd för infraröda brännare:** Din grills infraröda brännare är konstruerade för långvarig funktion men måste skötas för att förhindra sprickbildning i de keramiska ytorna. Sprickor gör att brännarna inte fungerar korrekt. Nedan följer några orsaker till sprickor samt vad du kan göra för att undvika dem. Skada som orsakats av att dessa steg inte har efterföljts täcks inte av grillens garanti.

1. Påverkan av hårda föremål. Använd aldrig hårda föremål mot den keramiska ytan. Var försiktig när du sätter in eller tar ut grillgaller och tillbehör i eller ur grillen.
2. Kontakt med vatten eller andra vätskor. Kalla vätskor som kommer i kontakt med de varma keramiska ytorna kan få dem att gå sönder. Släng aldrig vatten i grillen för att släcka en låga. Om ytan eller insidan på en brännare blir fuktig när den inte används, kan senare användning av brännaren ge upphov till ånga vilken i sin tur kan orsaka tillräckligt tryck för att ge sprickor i keramiken. Upprepad blötläggning av keramiken kan också få den att svälla och expandera. Denna expansion ger ett olämpligt tryck på keramiken som kan få den att spricka och smulas sönder.

SE

- i) Kasta aldrig in vatten i grillen för att kväva plötsliga flammor.
  - ii) Försök inte använda infraröda brännare utomhus vid regn.
  - iii) Om du hittar vatten stående i grillen (orsakat av regn, vattenspridare osv.), kontrollera då keramiken så att den inte är blötlagd. Om den verkar blöt avlägsnas brännaren från grillen. Vänd den upp och ner för att hålla av överskottsvatten och ta därefter in den för att torka helt.
3. Nedsatt ventilering av varmluft från grillen. För att brännarna ska fungera korrekt måste varmluft kunna komma ut ur grillen. Om den varma luften inte ventileras får brännarna inte tillräckligt med syre, vilket kan orsaka baktändning. Om detta inträffar vid upprepade tillfällen kan keramiken spricka. Täck aldrig mer än 75 % av tillagningsytan med heltäckande metall (exempelvis en plåt eller en stor panna).
4. Felaktig rengöring. Rengör inte den keramiska ytan med stålborste. Om skräp samlas på din brännare, tänd brännaren och kör den på hög värme i 5 minuter med öppet lock så att skräpet bränns bort.



**UTBYTSSKÄRM N565-0002**



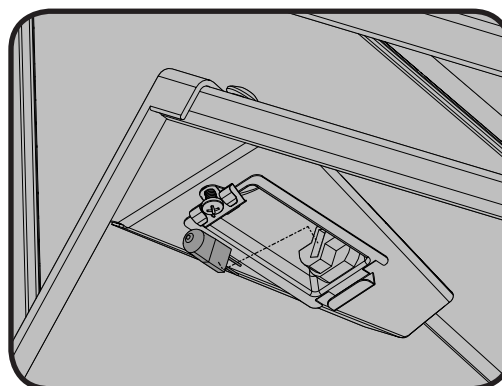
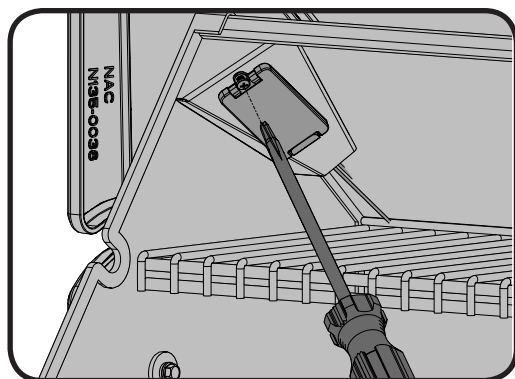
**VARNING!** Slang: Kontrollera att slangen inte är sliten, smält, skuren eller har sprickor. Använd inte gasgrillen om något av detta förekommer. Låt din Napoleon-återförsäljare eller en kvalificerad gasinstallatör byta ut delen.

**Aluminiumgjutningar:** Rengör regelbundet gjutningarna med varmt tvålsvatten. Aluminium rostar inte men höga temperaturer och vittring kan ge upphov till oxidering på aluminiumytor. Detta visar sig som vita fläckar på gjutningarna. Rengör först och slipa därefter lätt med fint sandpapper för att laga ytan. Torka av ytan för att avlägsna eventuella rester och måla med värmebeständig grillfärg. Skydda omgivande områden från att sprejas. Följ tillverkarens riktlinjer för kurering.



**VARNING!** Använd alltid skyddshandskar vid byte av halogenlamporna på din grill.

**Belysning:** För att byta ut halogenlampan i din grill måste du först ta bort glaset från lamphuset. Detta tar man bort genom att skruva bort skruven som håller lamphuset på plats och tag därefter bort glaset från huset (inklusive metallfästet). Ta inte i halogenlampan med bara fingrar då hudfett minskar livslängden på lampan. Sätt på skyddshandskar och dra ut den gamla glödlampan från sockeln och sätt dit den nya lampan. Sätt tillbaka glaset genom att trycka tillbaka det på lamphuset och böj flikarna på framsidan av huset tillbaka till rätt läge.



# Felsökning

Problem	Möjlig orsaker	Lösning
Låg värme / Liten låg när ventilen är inställd på hög.	För propan: felaktig tändningsrutin.  För naturgas: otillräcklig storlek på matarledning.  För båda gaser: otillräcklig uppvärmning.	Säkerställ att tändningsrutinen följs noggrant. Alla gasolgrillars ventiler måste vara i avstängt läge när tankventilen slås på. Slå på tanken långsamt så att trycket utjämnas. Se instruktionerna för tändning.  Röret måste dimensioneras enligt installationskoden.  Värm upp grillen med båda huvudbrännarna på hög värme i 10-15 minute
Häftiga uppflamningar/ ojämn värme.	Felaktigt monterade droppskydd.  Felaktig uppvärmning.  Överflödig påbyggnad av fett och aska på droppskydd och i dropptråg.	Se till att droppskydden sätts in med hålen framåt och skårorna nedåt. Se instruktionerna för montering.  Värm upp grillen med båda huvudbrännarna på hög värme i 10-15 minuter.  Rengör regelbundet droppskydd och dropptråg. Täck inte pannan med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring.
Brännare brinner med gul låga tillsammans med gaslukt.	Eventuell spindelväv eller annat skräp, alternativt felaktig inställning av luftspjäll.	Rengör brännaren noga genom att ta bort den. Se allmänna instruktioner för underhåll. Öppna luftreglaget en aning enligt instuktion för luftjustering.
Huvudbrännare tänder inte automatiskt men med tändsticka	Gasutgången på Jet-fire-tändmodul är smutsig eller blockerad.	Rengör Jet-fire tändmodul med en mjuk borste.
Surrande regulator.	Uppstår helt normalt under varma dagar.	Detta är inget fel. Det orsakas av inre vibrationer i regulatorn och påverkar inte gasolgrillens prestanda eller säkerhet. Surrande regulatorer byts inte ut.
Brännarna tänder inte varandra.	Igensatta öppningar vid brännarens baksida.	Rengör brännarens öppningar. Se instruktioner för brännarunderhåll.
Färgen verkar flagna inuti locket eller kåpan.	Påbyggnad av fett på inre ytor.	Detta är inget fel. Ytan på locket och kåpan är emalj och flagnar inte. Flagandet orsakas av förhårdnat fett vilket torkar till färgliknande skärvor som flagar av. Regelbunden rengöring förhindrar detta. Se instruktionerna för rengöring.
Effekten låg trots att ventilen star på hög effekt. (Mullrande ljud och fladdrande blå flamma vid brännaren.)	Brist på gas.  Klämda gasolslangar.  Smutsiga eller blockerade öppningshål på brännarna.  Spindelväv eller liknande i brännarrören.  Regulator låst på "lågt flöde"	Kontrollera gasolnivå i flaskan  Flytta på gasolslangarna.  Rengör brännarnas öppningshål.  Rengör brännarna med avsett verktyg.  Säkerställ att tändningsinstruktionen följs. Alla ventiler på grillen måste vara i stängt läge när ventilen på gasolflaskan öppnas. Öppna ventilen på flaskan långsamt för att jämna ut trycket. Se tändningsinstuktion

SE

Problem	Möjlig orsaker	Lösning
Infraröd brännare (om sådan finns) får bakeld (under drift gör brännaren ett högt "whoosh"-ljud som följs av ett ihållande blåslampeliknande ljud samt blir svag.)	<p>Keramiska plattor överfyllda med fettdroppar och påbyggnad. Öppningar är igensatta.</p> <p>Brännaren är överhettad på grund av otillräcklig ventilation (för stor grilllyta som är övertäckt av galler eller panna).</p> <p>Sprickor i keramiska plattor</p> <p>Läckande packning omger den keramiska plattan alternativt är det svetsfel i brännarens hölje.</p>	<p>Stäng av brännaren och låt den svalna i minst två minuter. Tänd brännaren igen och kör den på hög värme i minst fem minuter eller tills de keramiska plattorna har en jämn röd färg.</p> <p>Se till att den yta som är täckt av föremål eller tillbehör inte överstiger 75 % av grillens yta. Stäng av brännaren och låt den svalna i minst två minuter. Tänd den därefter på nytt.</p> <p>Låt brännaren svalna och kontrollera noga så att inga sprickor förekommer. Kontakta din auktoriserade Napoleon-försäljare och beställ en ersättningsbrännare om du hittar några sprickor.</p> <p>Kontakta din auktoriserade Napoleon-försäljare för instruktioner om hur du beställer en ersättningsbrännare.</p>
Elektrisk tändning fungerar inte.	<p>Ej ansluten till elnätet.</p> <p>Gått en säkring.</p> <p>Fel på transformatorn.</p> <p>Komponenter på strömbrytare eller kretskort är korroderade eller har lossnat.</p> <p>Defekt tändare.</p> <p>Smutsiga eller rostiga elektroder.</p>	<p>Anslut nätkabeln via elektrisk låda på baksidan av grillen. Anslut transformatorsladden till strömlådan.</p> <p>Byt säkring placerad på utgående kabel från transformatorn.</p> <p>Kontrollera transformator output - ska vara 12VAC. Byt ut vid behov.</p> <p>Rengör anslutningar och se till att kontakterna tryckts ihop ordentligt. Kretskortet finns i elboxen på vänster sida av skåpet.</p> <p>Ersätt tändare, placerad under locket för elektronik.</p> <p>Rengör och byt ut vid behov.</p>
Belysning inuti grillen och till kontrollpanelen fungerar inte	<p>Ej ansluten till elnätet.</p> <p>Gått en säkring.</p> <p>Fel på transformatorn.</p> <p>Komponenter på strömbrytare eller kretskort är korroderade eller har lossnat.</p> <p>Glödlampor gått sönder.</p>	<p>Anslut nätkabeln via elektrisk låda på baksidan av grillen. Anslut transformatorsladden till strömlådan.</p> <p>Byt säkring placerad på utgående kabel från transformatorn.</p> <p>Kontrollera transformator output - ska vara 12VAC. Byt ut vid behov.</p> <p>Rengör anslutningar och se till att kontakterna tryckts ihop ordentligt. Kretskortet finns i elboxen på vänster sida av skåpet.</p> <p>Byt ut glödlamporna enligt instruktion i detta dokumentet.</p>

**BEHÅLL DITT KVITTO SOM ETT BEVIS AV INKÖPET FÖR ATT BEKRÄFTA DIN GARANTI.**

# Beställning av ersättningsdelar

## Garantiinformation

MODELL: \_\_\_\_\_

INKÖPSDATUM: \_\_\_\_\_

SERIENUMMER: \_\_\_\_\_

SE

### ***(Registrera information här för enklare referens)***

Innan kundtjänstavdelningen kontaktas, kontrolleras NAC:s webbplats för mer utförliga instruktioner om rengöring, underhåll, felsökning och byte av delar på [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com). Kontakta fabriken direkt för ersättningsdelar och garantianspråk. Vår kundtjänstavdelning finns tillgänglig kl. 9.00-17.00 (EST) på 1-866-820-8686 eller fax på 1-705-727-4282. För att behandla ett garantianspråk behöver vi följande information:

1. Enhetens modell och serienummer.
2. Artikelnummer samt beskrivning.
3. En kortfattad beskrivning av problemet ("trasig" räcker inte).
4. Inköpsbevis (kopia på fakturan).

I vissa fall kan vår kundtjänstpersonal begära att delarna returneras till fabriken för kontroll innan ersättningsdelar tillhandahålls. Delarna måste skickas med förbetald frakt till kundtjänstavdelningen med följande information bifogad:

1. Enhetens modell och serienummer.
2. En kortfattad beskrivning av problemet ("trasig" räcker inte).
3. Inköpsbevis (kopia på fakturan).
4. Returnummer, erhållet av kundtjänstpersonalen.

Innan kundtjänst kontaktas, notera att följande problem inte ersätts av garantin:

- Kostnad för frakt, arvode eller exporttullar.
- Arbetskostnad för borttagande och ommontering.
- Kostnader för servicesamtal för att diagnostisera problem.
- Felfärgning av delar i rostfritt stål.
- Felaktigheter orsakade av bristande rengöring och underhåll eller användning av olämpliga rengöringsmedel (ugnsrengöring).



**HUOMIO!** Suositamme suojalasien käyttöä grillin kokoamisessa. Grillin kokoaminen on yritetty tehdä mahdollisimman turvalliseksi ja helpoksi mutta teräsosien teollisessa valmistuksessa jää varsinkin reunat ja kulmat voivat jäädä teräviksi ja aiheuttaa haavoja jos niitä ei käsitellä varoen.



### Aloittaminen

1. Poista kaikki vaunun osat, muut metalliosat ja grillin yläosa laatikosta, nosta kupu ja poista kaikki sen sisällä olevat osat. Ota esille osaluettelo jotta varmistat, että kaikki grilliin kuuluvat osat ovat mukana.
2. Älä hävitä mitään pakkausosia ennen kuin olet koonnut grillin valmiiksi.
3. Kokoja grilli siinä paikassa missä aiot käyttää sitä. Aseta pahvi tai iso pyyhe suojataksesi osia jotta ne eivät vahingoittuisi tai häviäisi kokoamisen aikana.
4. **Suurin osa ruostumattomasta teräksestä valmistetuista osista on suojattu muovikelmuilla, jotka tulee poistaa ennen grillin käyttöönottoa. Suojaavista muovikelmuista osa on poistettu tuotannon aikana ja poistosta on saattanut jäädä jäämiä jotka näyttävät naarmuilta. Poistaaksesi nämä jäljet, pyyhi voimakkaasti, samansuuntaisesti ruostumattoman teräksen pinnan syiden mukaisesti.**
5. Seuraa asennuksen ohjeita siinä järjestyksessä kuin ne tässä ohjeessa.



Kaksi ihmistä tarvitaan valmiiksi kootun yläosan nostamiseen paikoilleen koottuun vaunuun.

Mikäli sinulla on kysymyksiä grillin kokoamisesta tai käytöstä tai osia on puuttunut tai vahingoittunut ota ,Asiakaspalvelu laitos, 1-866-820-8686 9 AM and 5 PM (Itäinen normaaliaika).välisenä aikana arkisin.



**VAR FÖRSIKTIG!** Under uppäckning och montering rekommenderar vi att du använder arbetshandskar och säkerhetsglasögon som skydd. Även om vi anstränger oss för att göra monteringen så problemfri och säker som möjligt, kännetecknas den av färdiga stäldelar som kan ha skarpa kanter och hörn som kan orsaka skärskador om de inte hanteras på rätt sätt.



### Komma igång

1. Avlägsna alla paneler, hårdvara och grillhuvud från kartongen. Lyft på locket och ta bort eventuella delar som finns paketerade inuti. Använd detaljlistan för att säkerställa att alla nödvändiga delar medföljer.
2. Förstör inte förpackningen förrän gasolgrillen har monterats i sin helhet och fungerar till din belåtenhet.
3. Montera grillen där den ska användas. Lägg ner kartong eller en handduk för att förhindra att delar försvinner eller skadas under monteringen.
4. **De flesta delarna av rostfritt stål levereras med en skyddsplast som måste tas bort innan du använder grillen. Den skyddande plasten har i vissa fall tagits bort vid tillverkningsprocessen och kan då ha lämnat efter sig en rest som kan uppfattas som repor eller skador. För att ta bort denna rest, torka kraftfullt av delen i samma riktning som stålet blivit borstat.**
5. Följ alla instruktioner i den ordning som de visas i denna handbok.



Två personer krävs för att lyfta på grillhuvudet på den monterade grillvagnen.

Om du har några frågor om grillens montering eller drift, eller om det fanns några skadade eller saknade delar, ring vår kundtjänstavdelning på 1-866-820-8686 kl. 9.00-17.00 (EST).

### NÄTÄ TYÖKALUJA TARVITSET KOKOAMISEEN: VERKTYG KRÄVS FÖR MONTERING (ingår ej)

3/8 (10mm)  
kiintoavaimen



Litteän ja  
ristipääruuviavaimen



3/8 (10 mm)  
Skruvnyckel,  
spärranordning  
eller drivrem

Platta och skruvmejslar  
från Philips



Pihdit

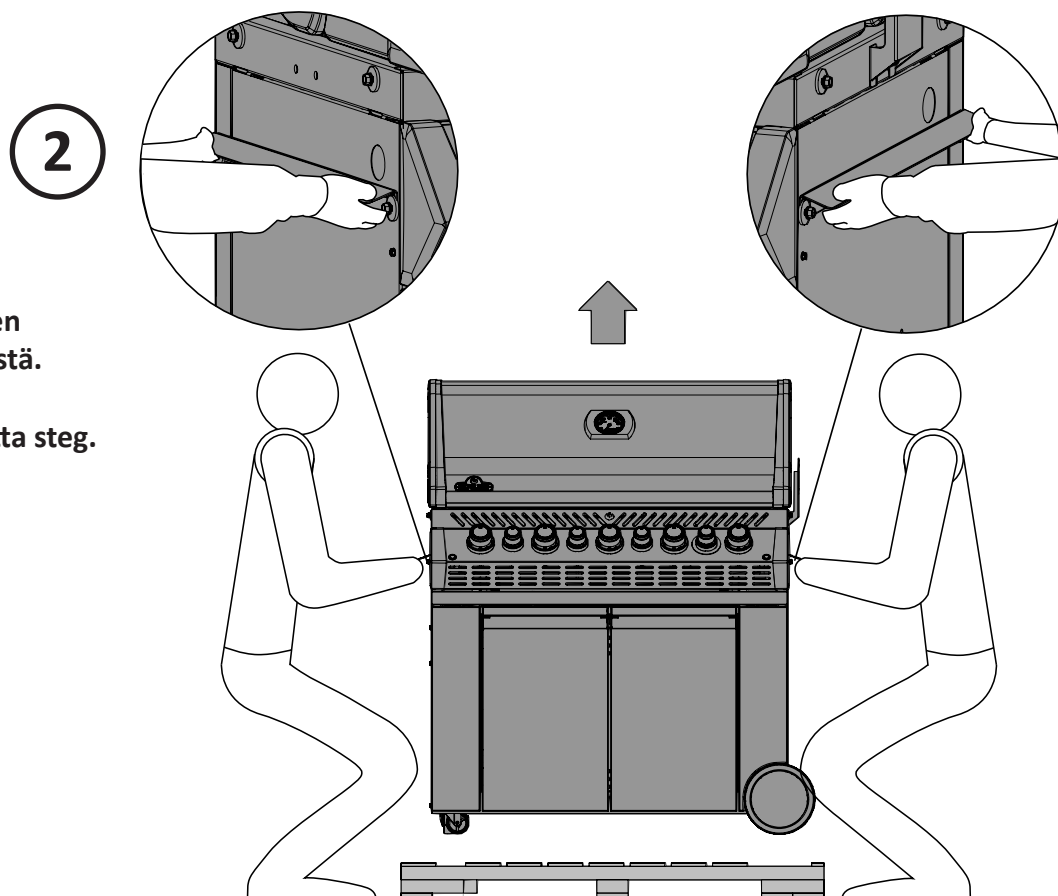
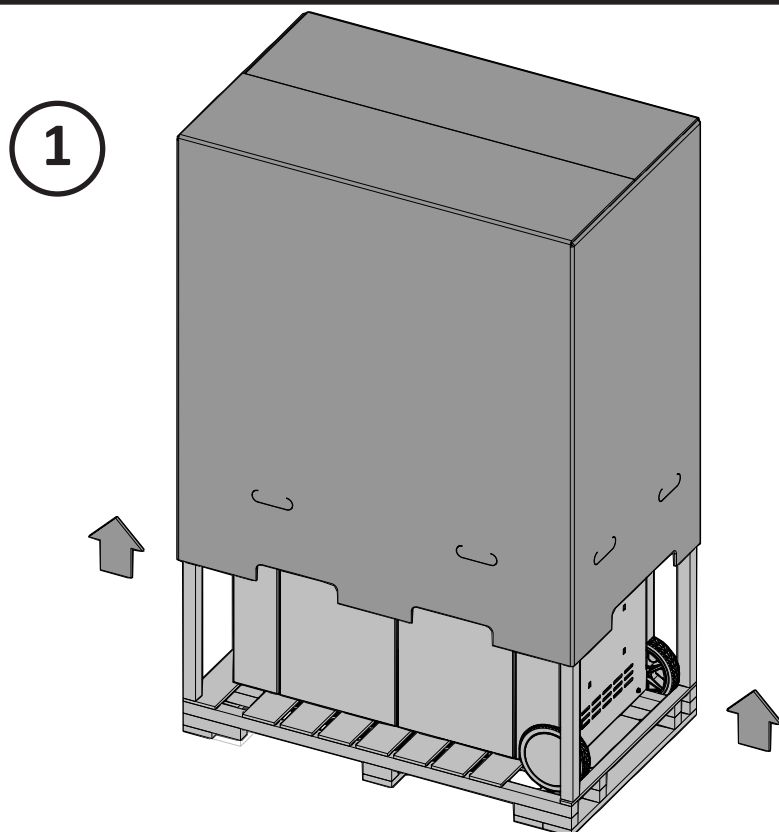


Vasaran



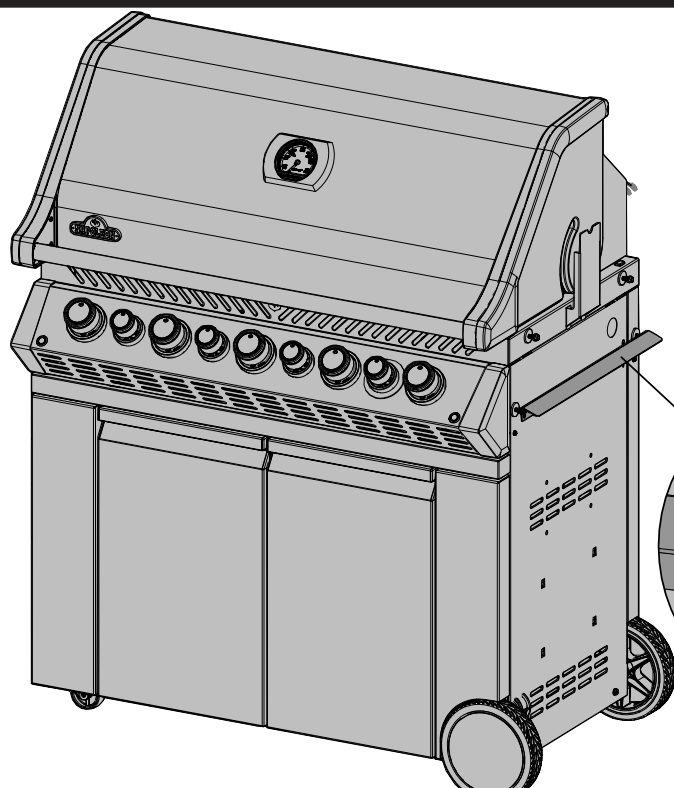
Tång

Hammare



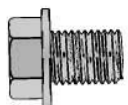
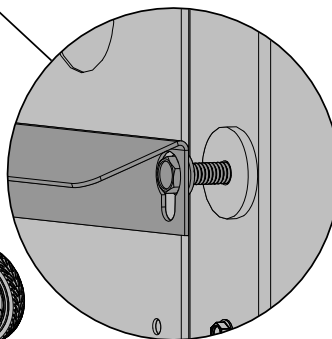
Tähän vaiheeseen  
tarvitaan 2 ihmistä.  
Det behövs två  
personer för detta steg.



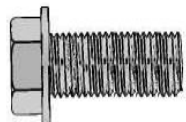


3/8"(10mm)

POISTA NOSTOTUET  
TA BORT LYFTHANDTAG



4 x N570-0038 (1/4-20 X 1/2")



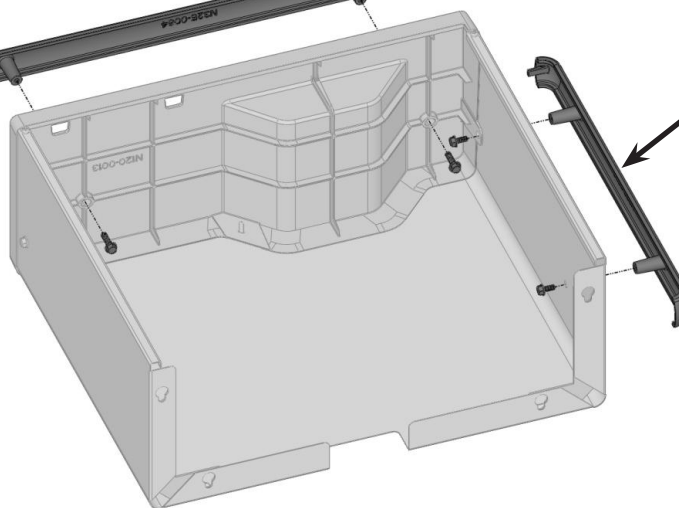
4 x N570-0087 (1/4-20 X 7/8")

1



3/8"(10mm)

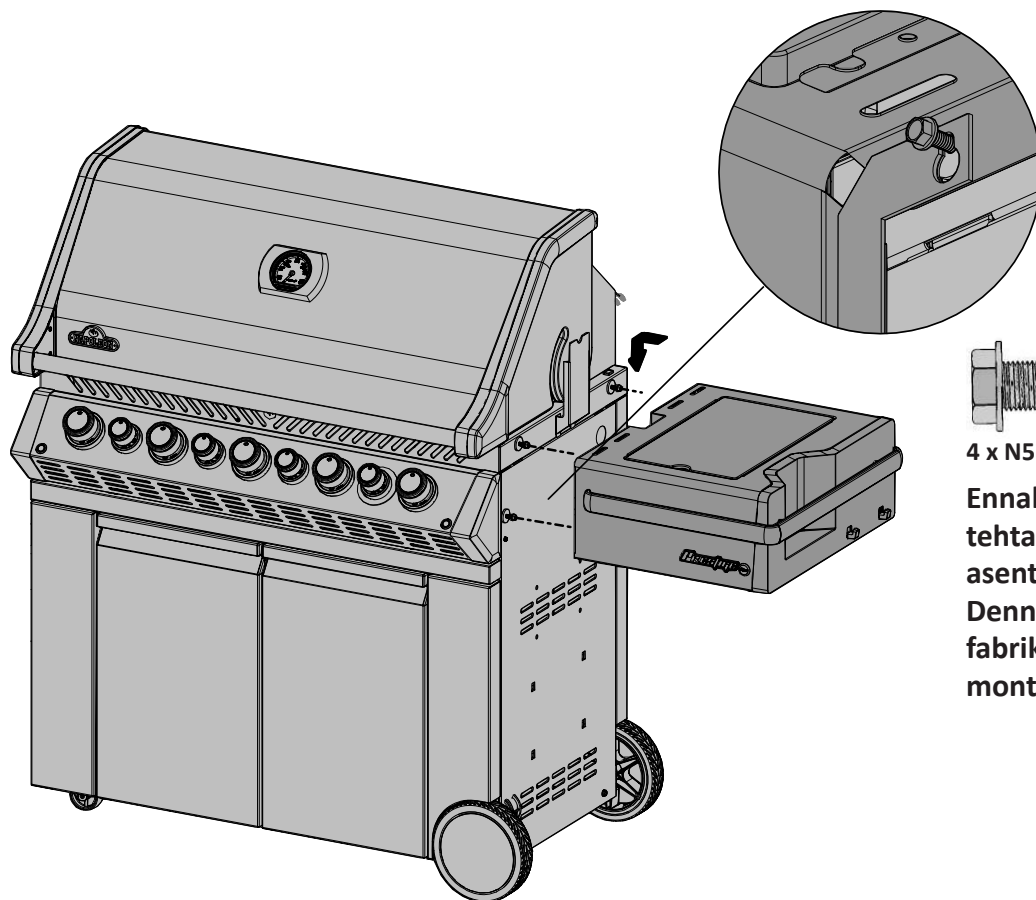
2



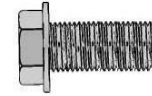
**"VAROITUS!** Älä kierrä ruuveja liian tiukkaan, sillä kädensija voi murtua."

**WARNING!** Dra inte åt skruvarna för hårt eftersom detta kan få handtaget att spricka.



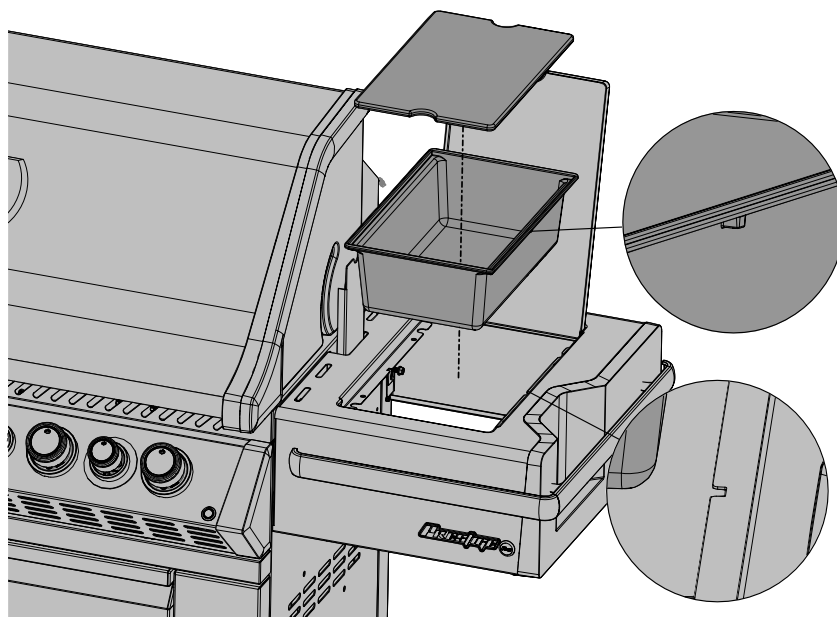


3/8" (10mm)

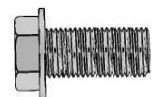
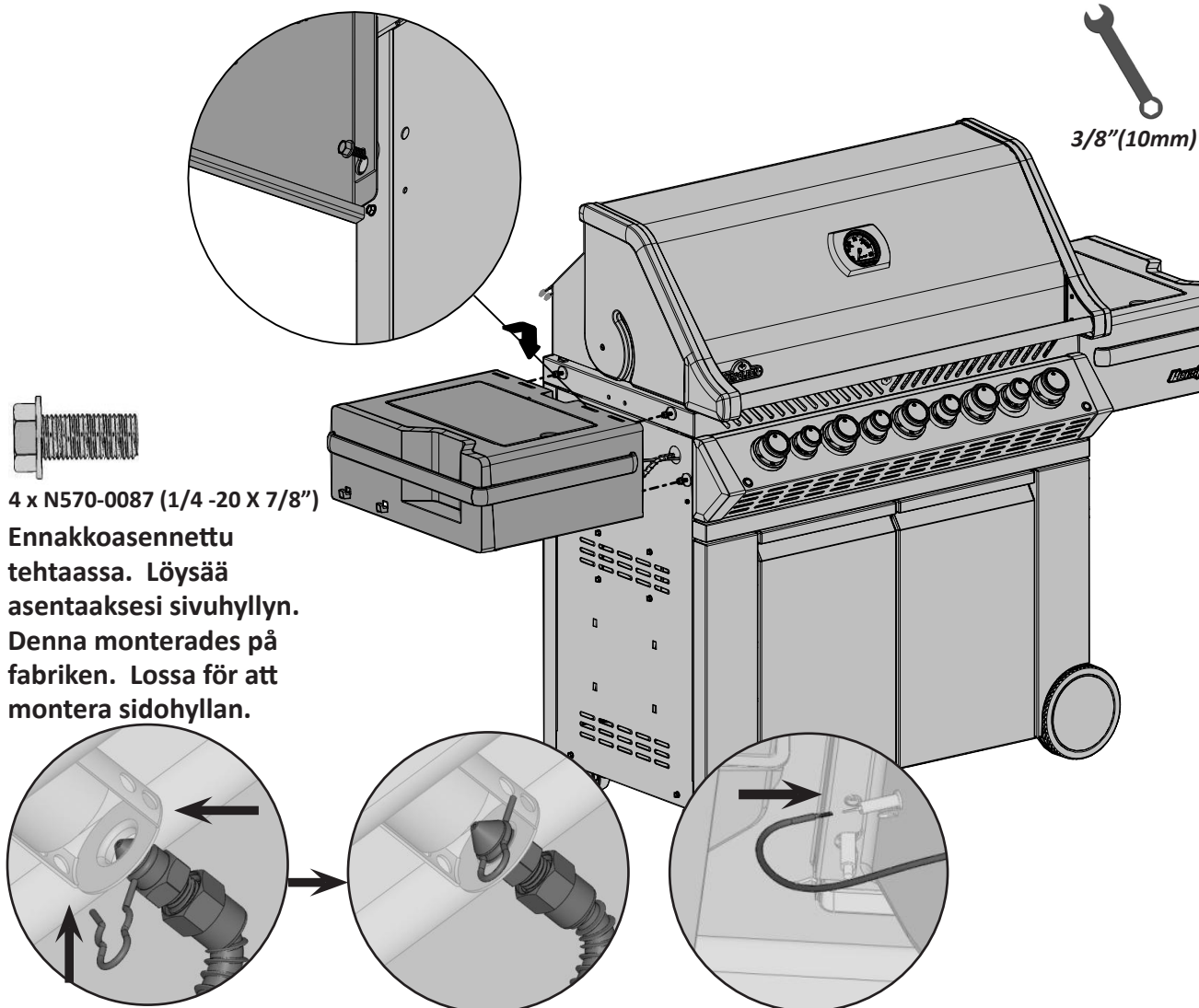


4 x N570-0087 (1/4 -20 X 7/8")

Ennakoasennettu  
tehtaassa. Löysää  
asentaaksesi sivuhyllyn.  
Denna monterades på  
fabriken. Lossa för att  
montera sidohyllan.

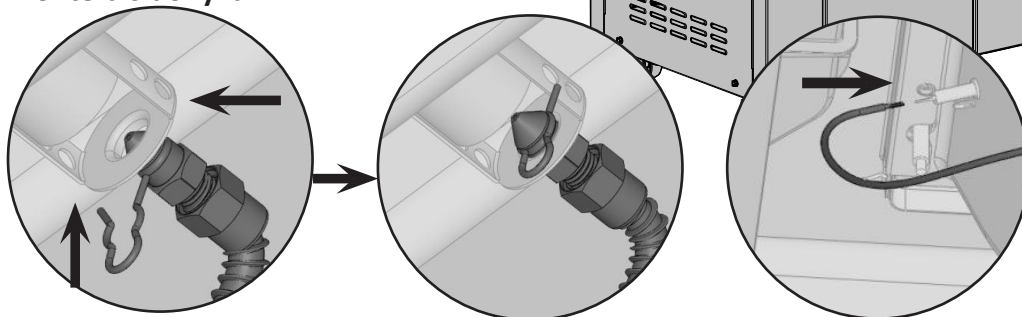


Jääastian molemmilla puolella  
olevat ripustimet täytyy kiinnittää  
sivuhyllyn loviin.  
Flikar på var sida om ishinken måste  
kugga in i sidohyllans spår.



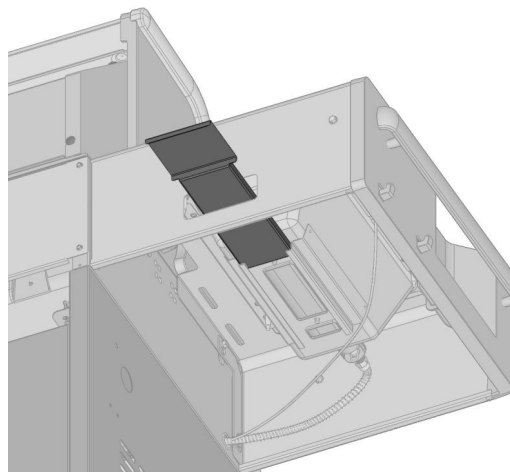
4 x N570-0087 (1/4 -20 X 7/8")

Ennakkoon asennettu  
tehtaassa. Löysää  
asentaaksesi sivuhyllyn.  
Denna monterades på  
fabriken. Lossa för att  
montera sidohyllan.



Sijoita suu polttimen  
letkuun ja kiristä mukana  
tulleella letkun kiinnikkeellä.  
Kiinnitä putkiston lanka  
sivupolttimen elektrodiin.

Passa in öppningen i brännarens  
rör och fäst slangen med  
medföljande klämma.  
Fäst kabeln från förgreningen till  
sidobrännarens elektrod.

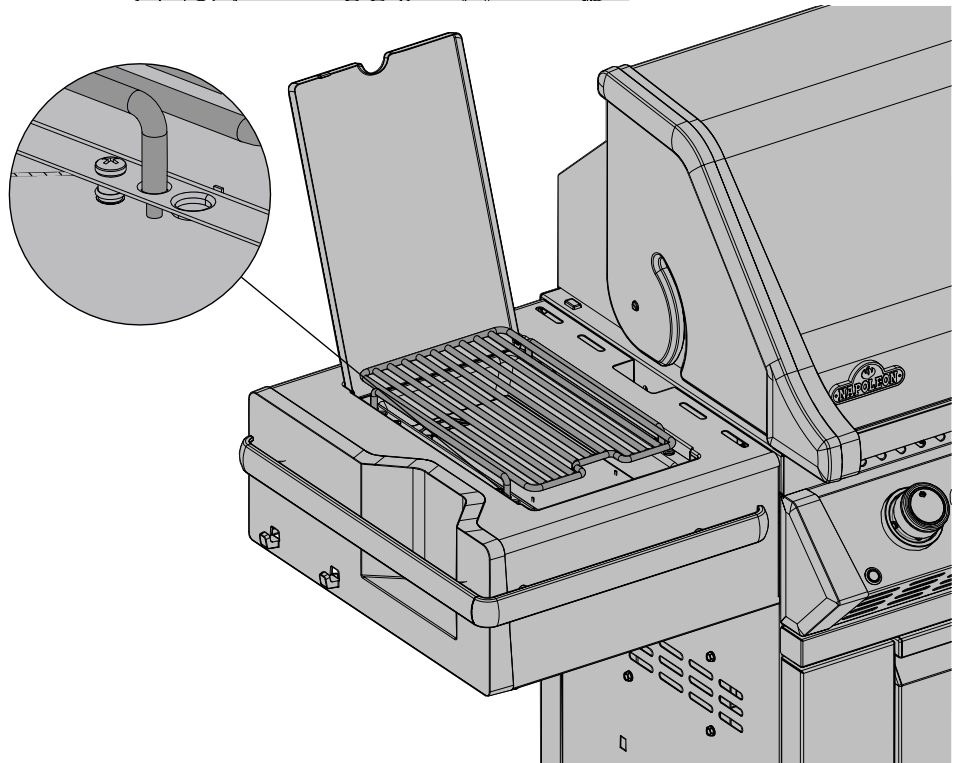
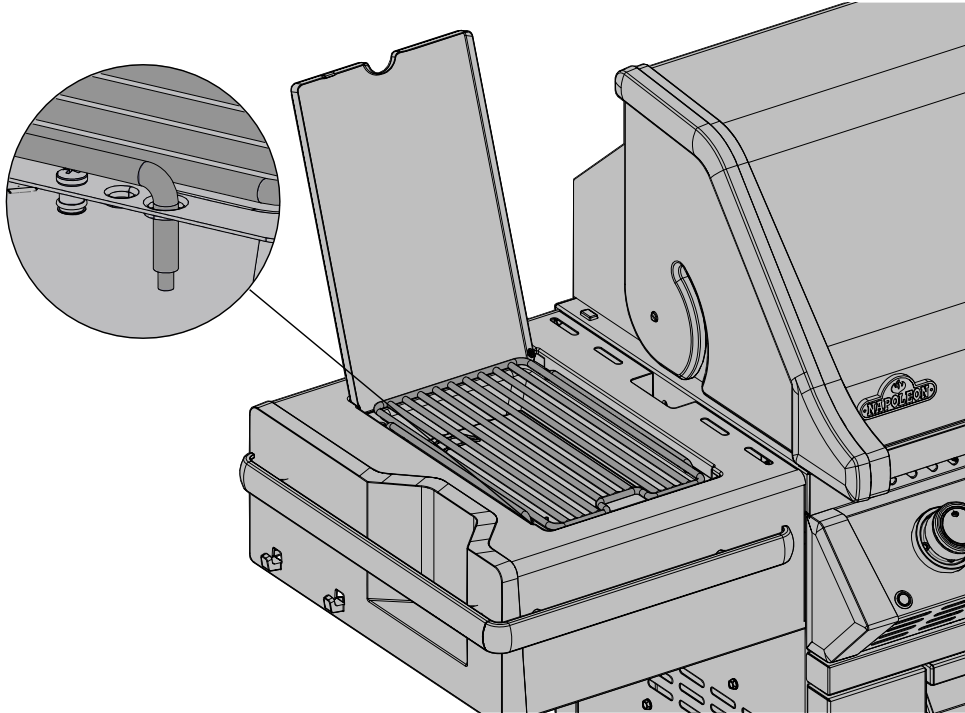


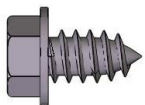
**VAROITUS!** Infrapolttimon rasvasäiliöön mahtuu vain hyvin vähän rasvaa. Rasvapalon estämiseksi se pitää tyhjentää/ puhdistaa joka käytön jälkeen.

**WARNING!** Den infraröda sidobrännaren levereras med ett dropptråg som endast rymmer en minimal mängd fett. För att förhindra fettbrand måste tråget rengöras efter varje användning.

**Keittoritilän käyttökorkeus:** Keittoritilä voidaan asettaa kahteen korkeustasoon, Alemmalla tasolla voidaan käyttää patoja tai kattiloita. Ylemmällä tasolla voidaan grillata lihaa. Varmista, että poltin on suljettu ja ritilä on viileä ennen kuin muutat ritilän asentoa. Ritilän pitää olla alemmalla tasolla jotta kansi sulkeutuisi.

**Placering av grillgaller:** Grillgallret kan placeras på två olika höjder. Den nedre höjden används för grytor och formar. Det övre läget används vid bryning av kött. Se till att brännaren är avstängd och gallret känns kallt vid vidröring innan du byter höjd. Gallret måste vara i det nedre läget för att locket ska kunna stängas.

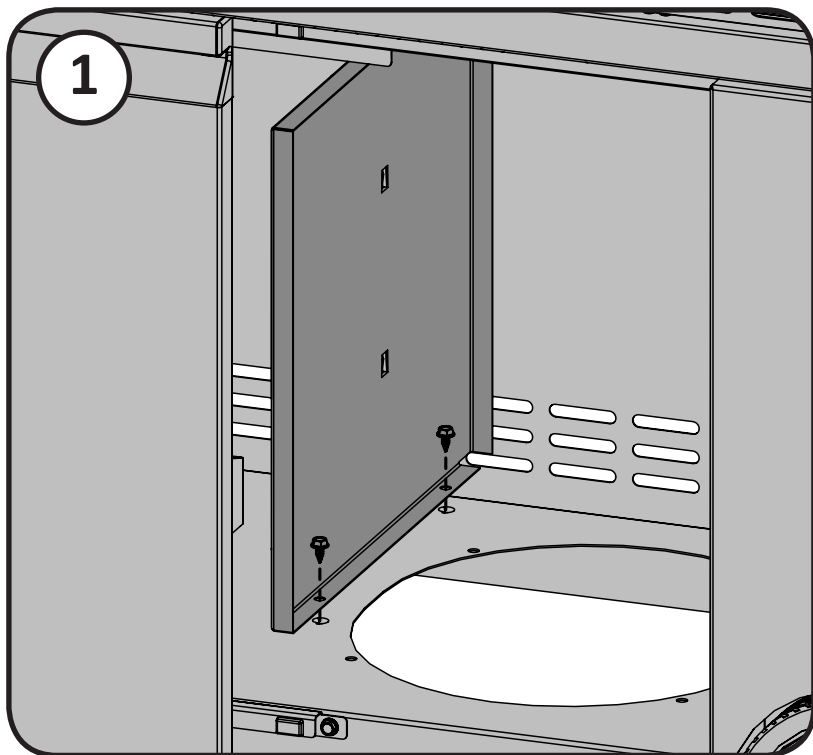




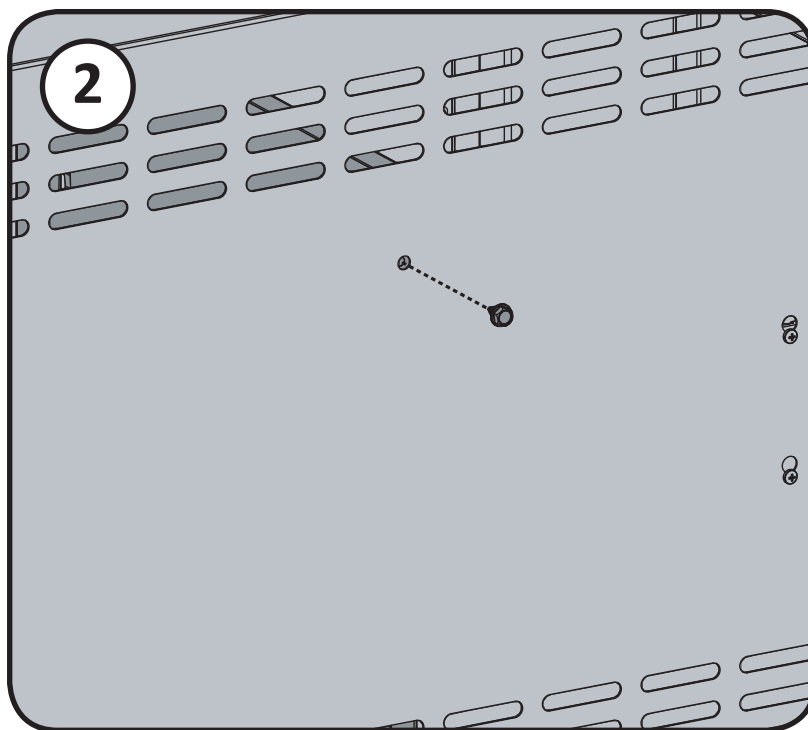
3 x N570-0086 (#14 x 1/2")



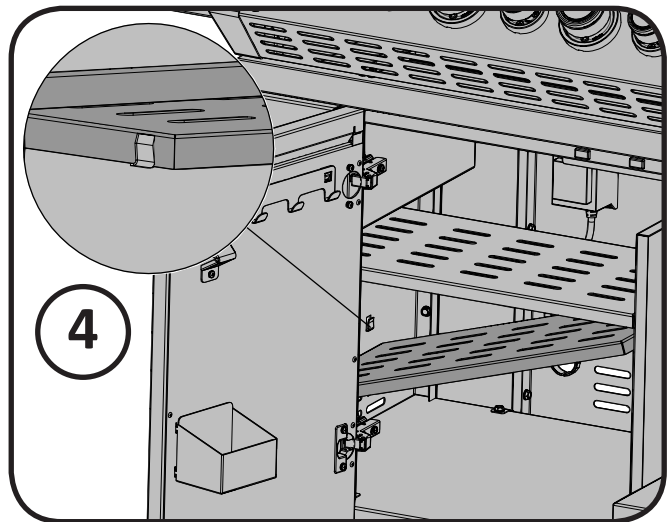
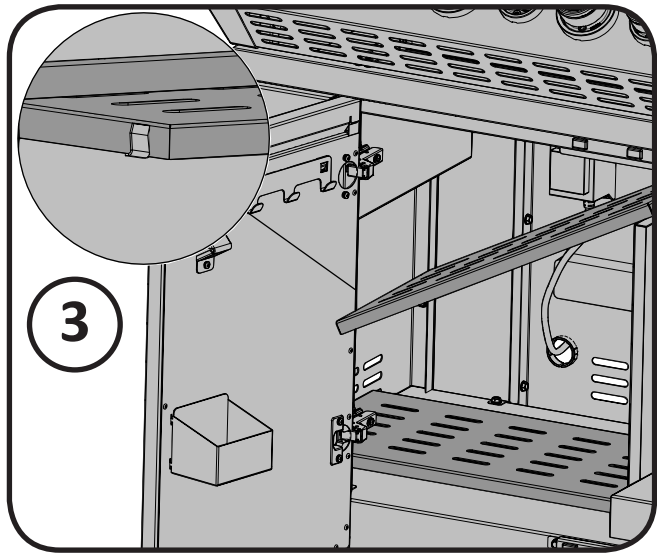
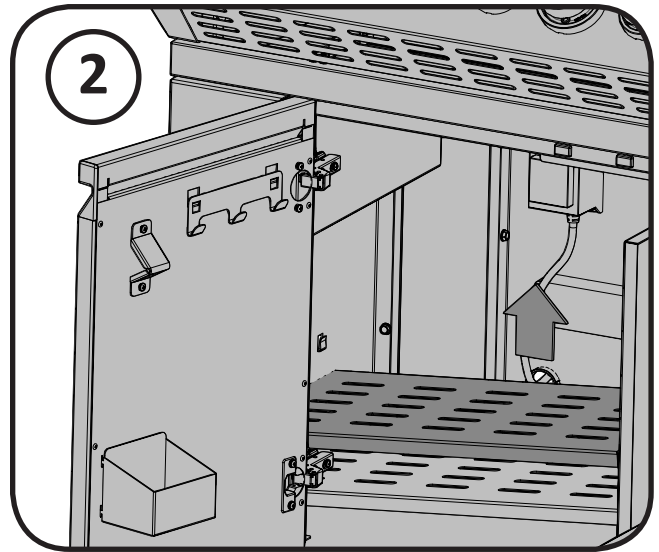
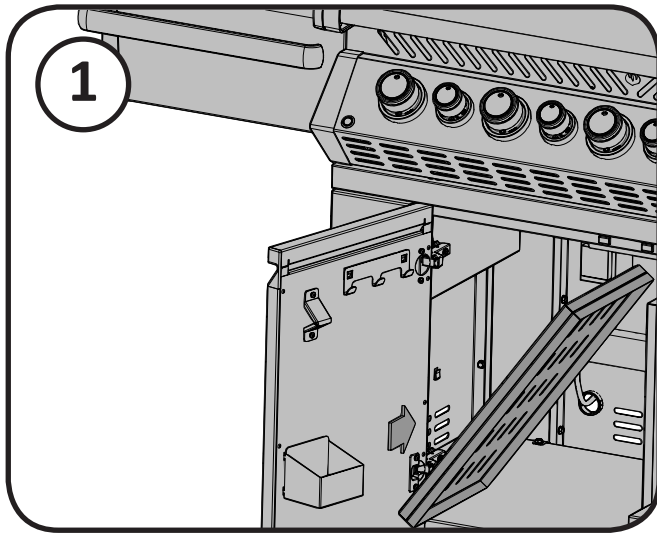
3/8"(10mm)



ETUMAINEN  
FRÄMRE



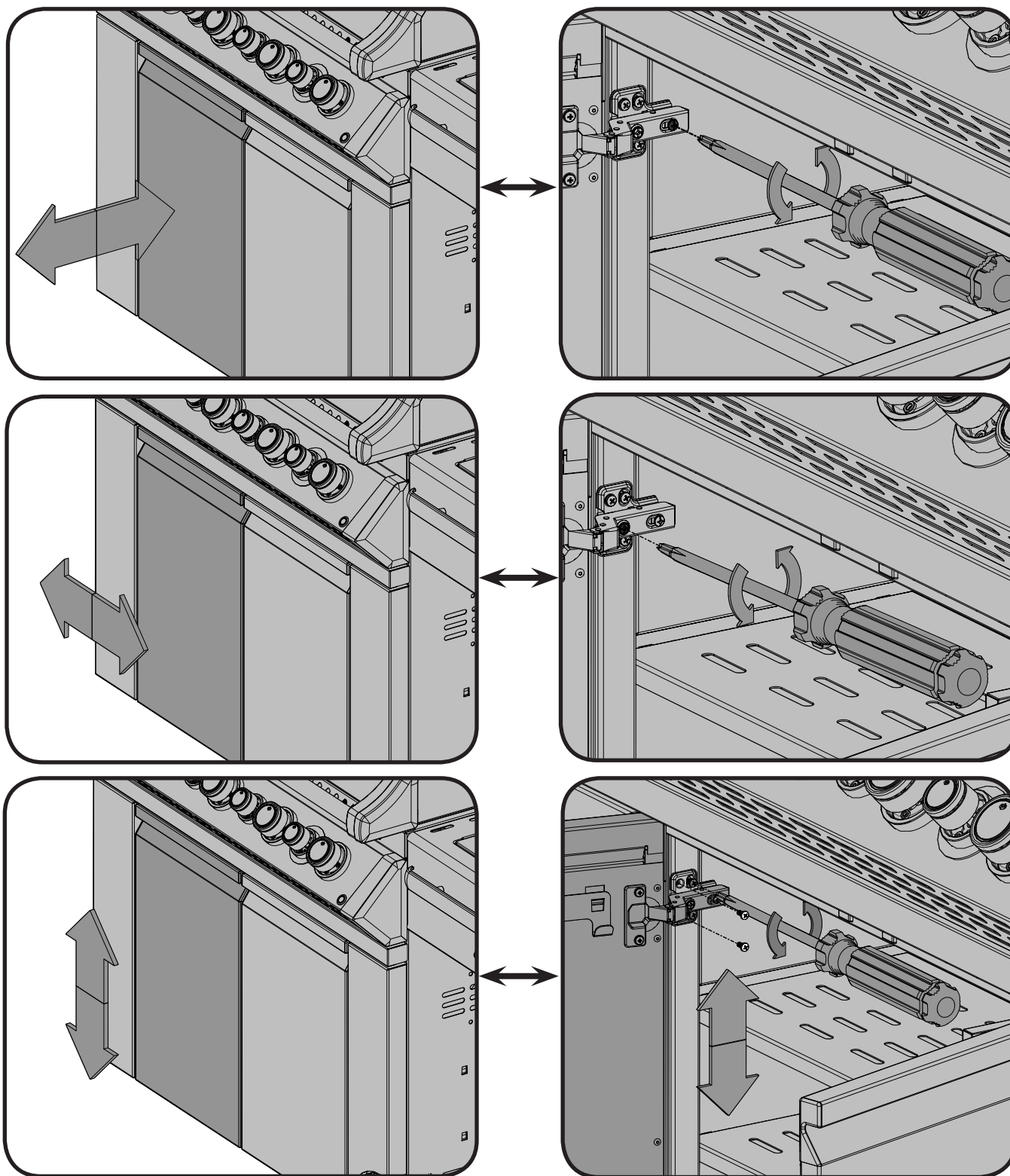
TAKAOSA  
BAKSIDA



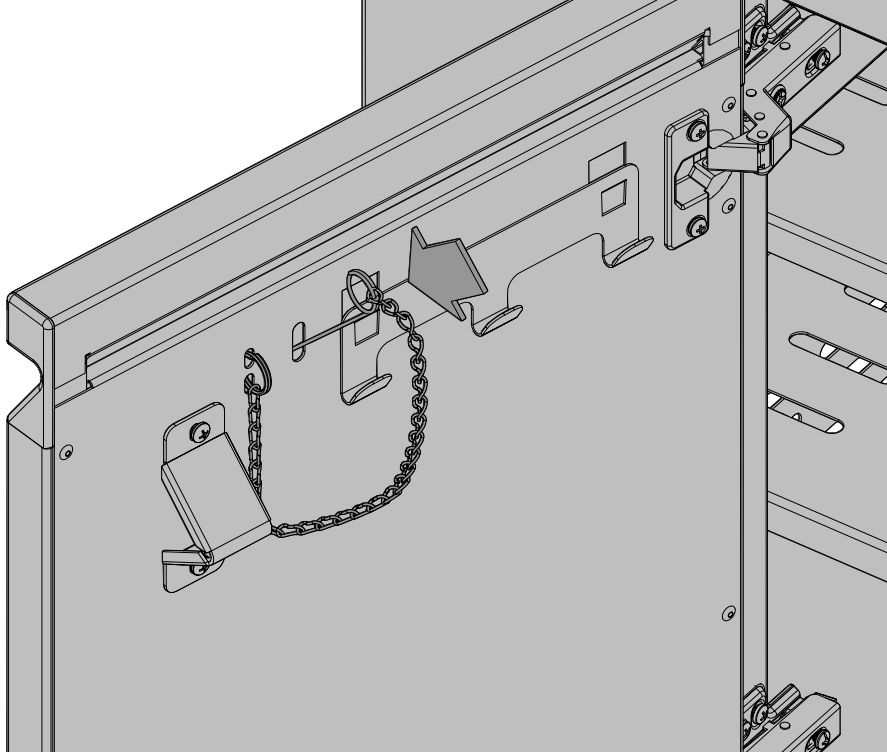
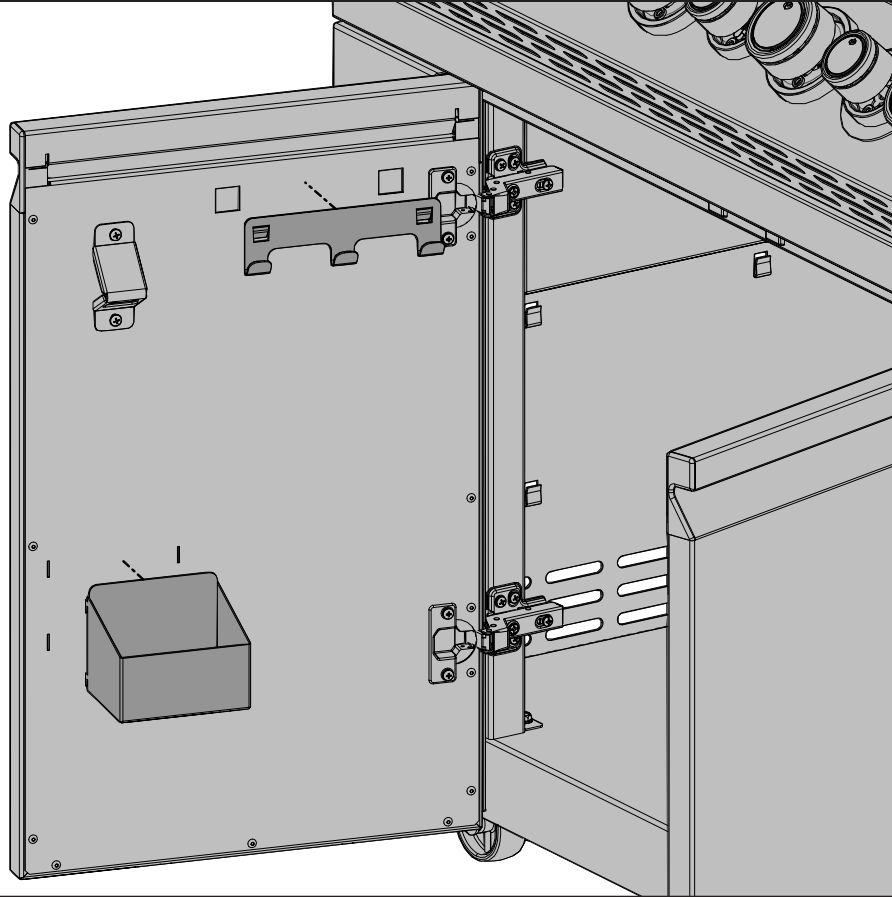


Kaapiston ovet on linjattu tehtaalla mutta saranoiden säätäminen voi olla tarpeellista mikäli grilliä on siirretty tai se seisoo epätasaisella alustalla. Säätääksesi saranat, seuraa alla olevia ohjeellisia kuvituksia.

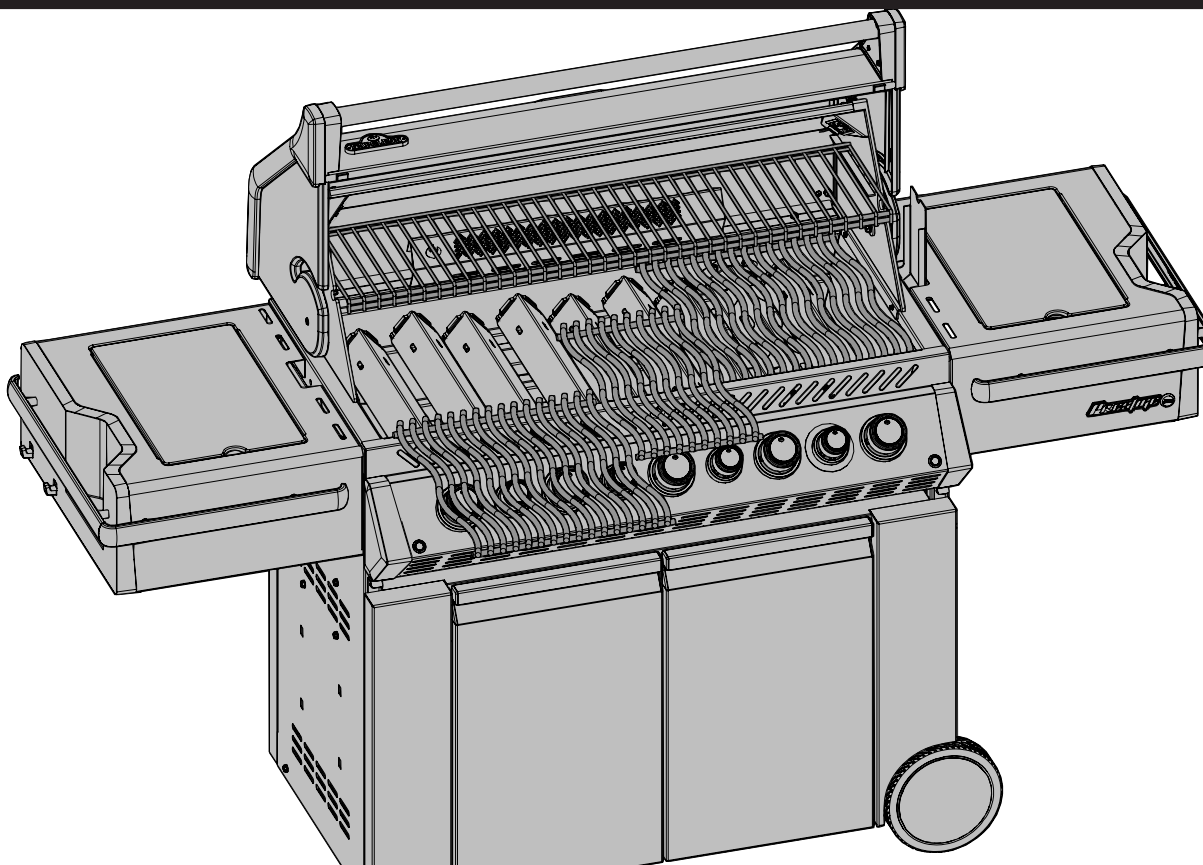
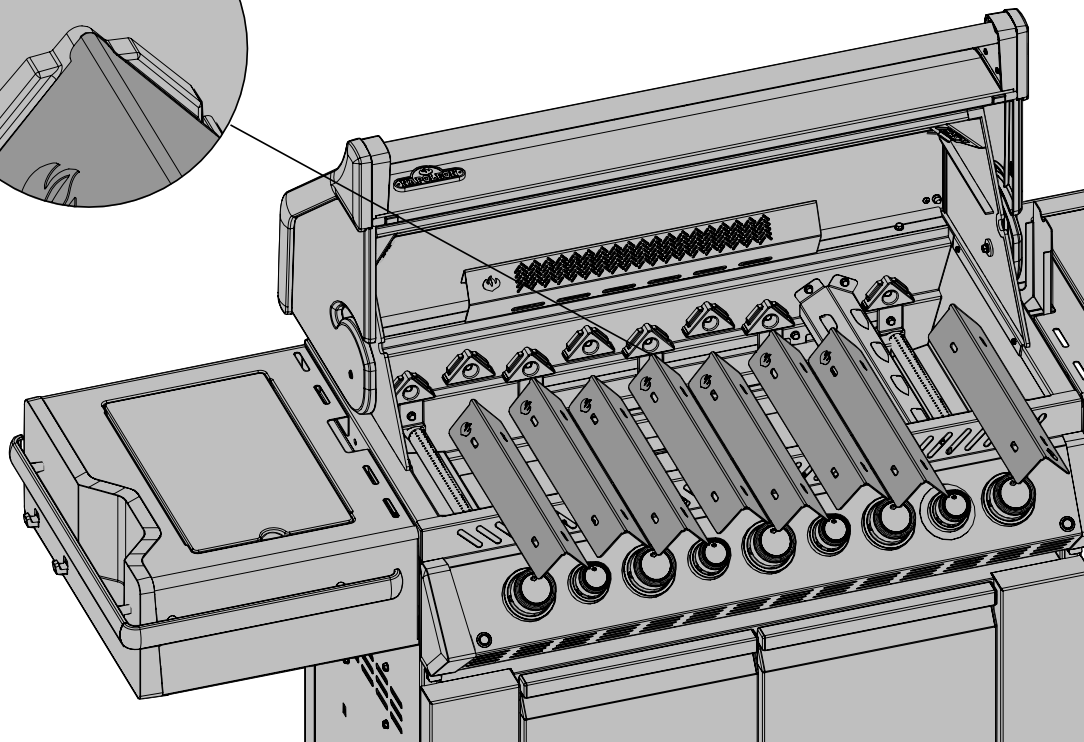
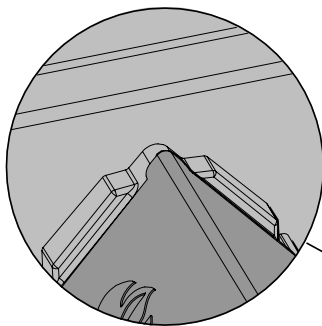
Gångjärnen till dörrarna har justerats vid tillverkningen men det kan ändå vara nödvändigt att göra en efterjustering om grillen förflyttats eller står på ojämnt underlag. För justering av gångjärnen, följ illustrationerna nedan.



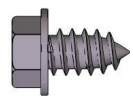
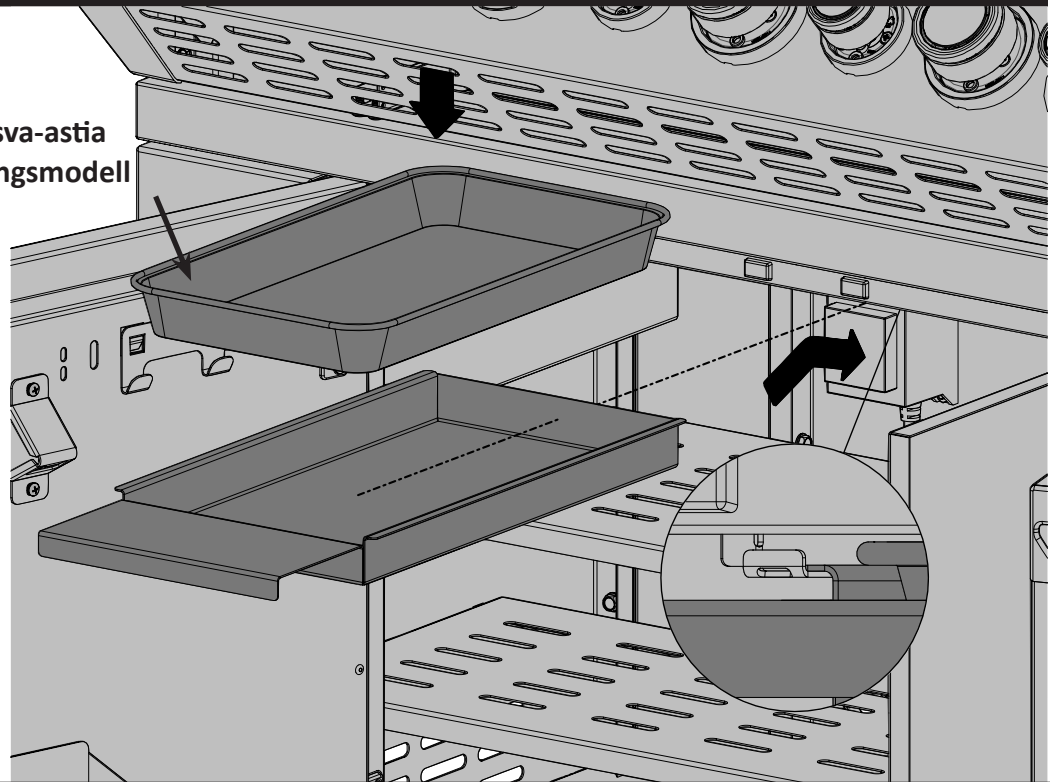








vaihdettava rasva-astia  
fettuppsamlare, engångsmodell

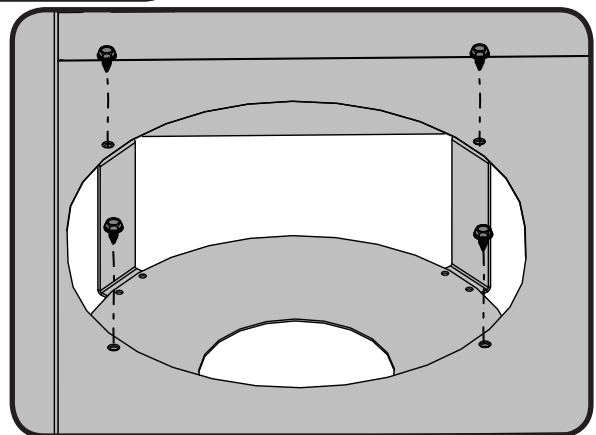
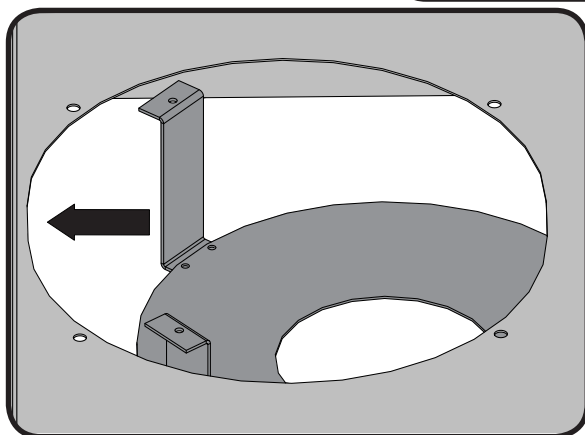
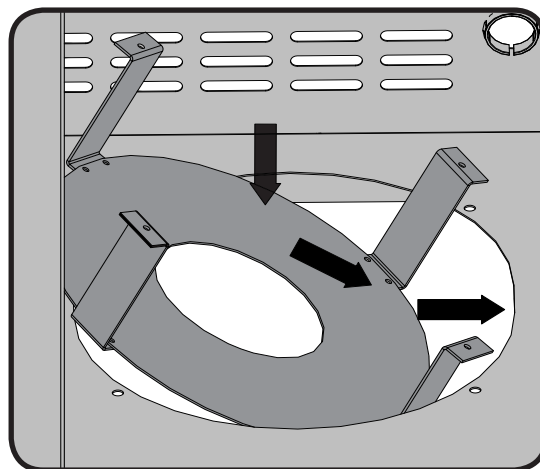


4 X N570-0086 (#14 x 1/2")

**Propani Vain / Endast Propan**



3/8"(10mm)



## Varrasyhdistelmän kasausohje

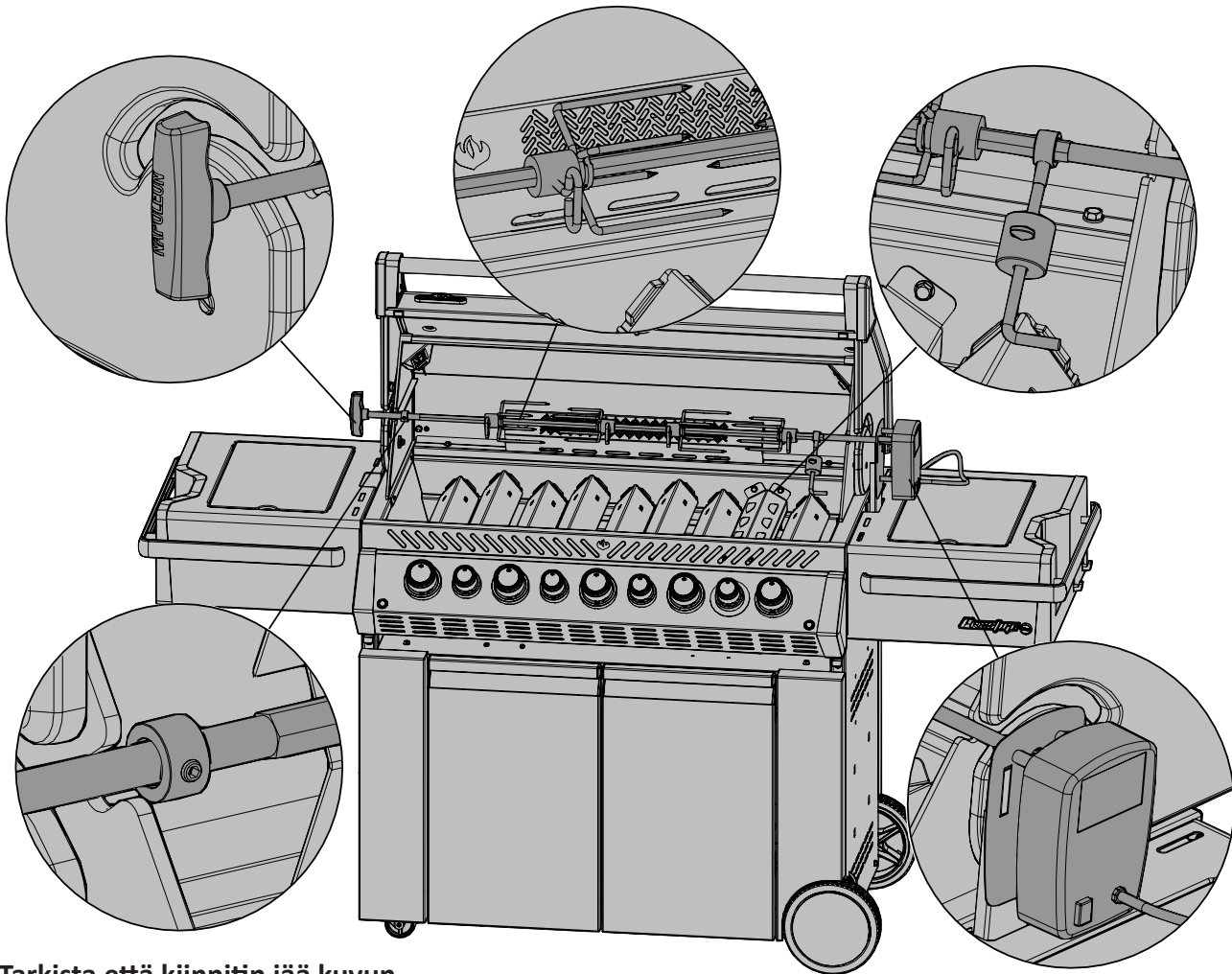
(valinnainen)

Kokoa varrasyhdistelmä kuten kuvissa osoitetaan.

## Instruktion för montering av rotisseriekit

(valfri)

Montera rotisseriekitets delar enligt bilden.



Tarkista että kiinnitin jää kuvun sisäpuolelle.

Se till att stoppbussningen på kåpans insida är åtdragen.

## Virranjakelu sisävaloihin

**VAROITUS!** Sähköiskujen välttämiseksi käytä ainoastaan vikavirtasuojattua (vsvk) virtapiiriä tämän ulkokäyttöön tarkoitetun kaasugrillin kytkennässä.

Jotta sisävalot saisivat virtaa, kiinnitä muuntajan johto maadoitettuun sähköjohtoon. Sisävalot kytketään päälle ja pois hallintapaneelin valokatkaisijasta.

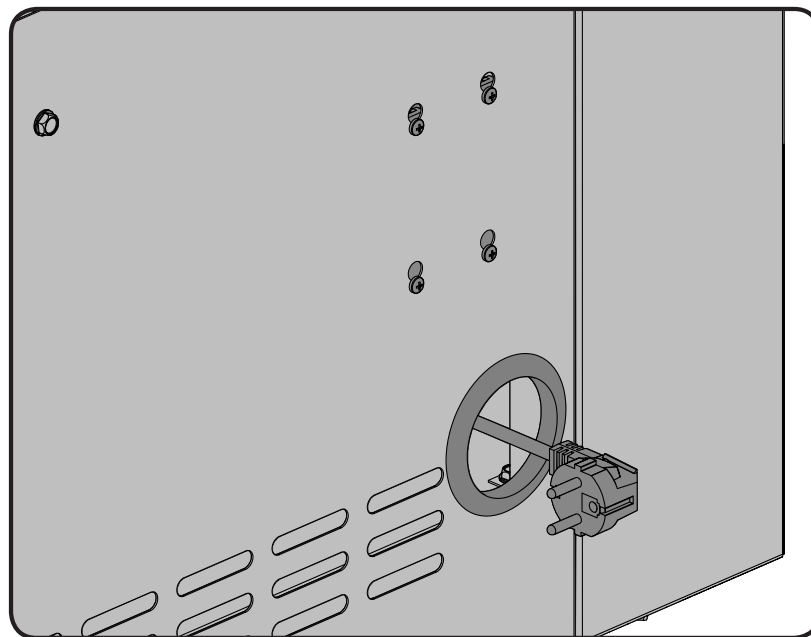
- Varmista, että johto on hyväksytty ja ULKOKÄYTTÖÖN merkitty.
- Älä upota johtoa tai pistokkeita veteen tai muuhun nesteeseen.
- Pidä sähköjohdot poissa kulkuväyliltä.
- Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän reunan yli tai anna sen koskettaa kuumaa pintaa.

## Strömförsörjning till inre belysning

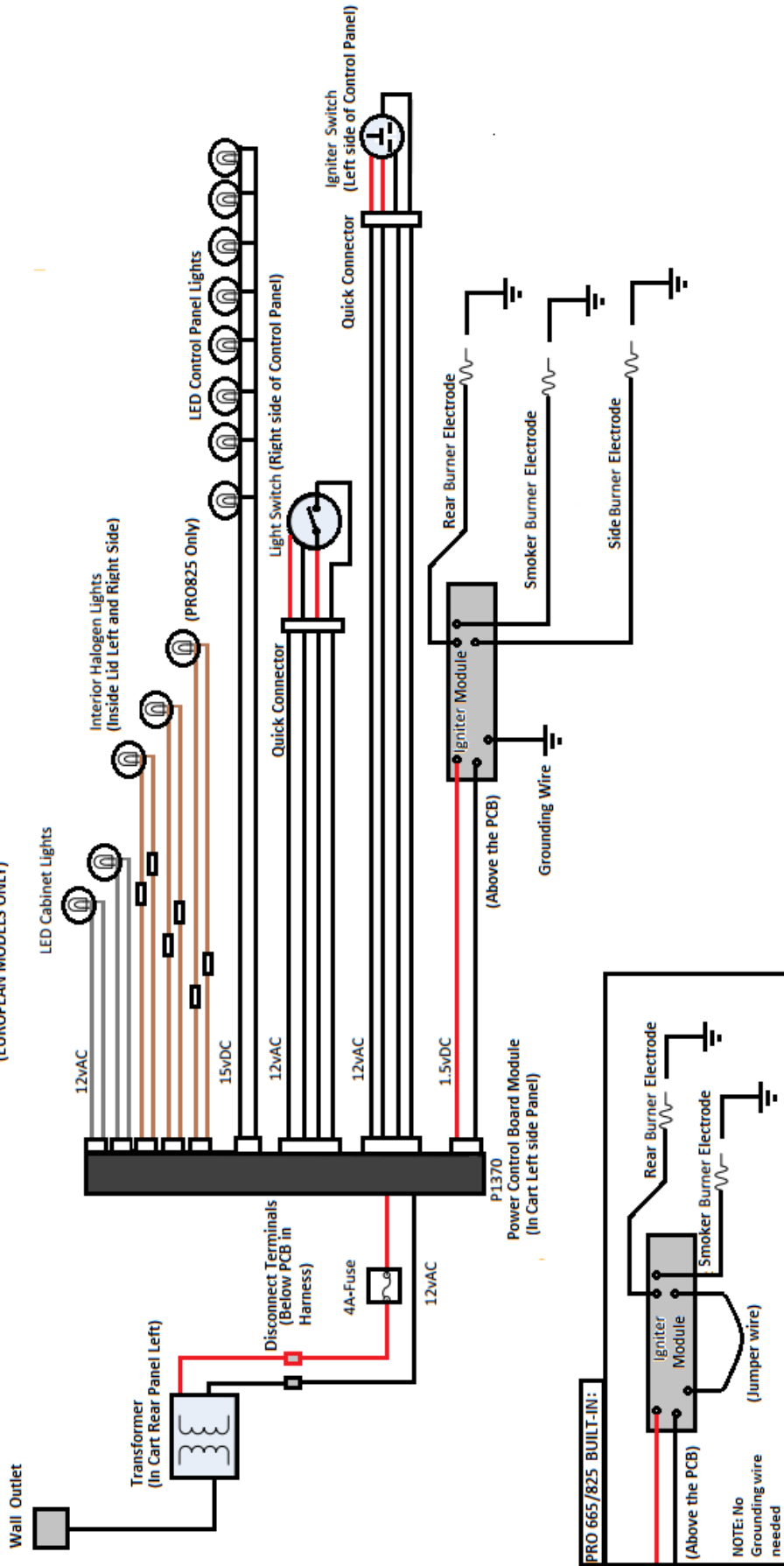
**VAR FÖRSIKTIG!** Denna gasolustrustning för utomhusbruk skall endast användas i en krets som skyddas av jordfelsbrytare (GFI) för att säkerställa skydd mot elektriska stötar.

Anslut transformatorssladden till en jordad elektrisk sladd för att ordna strömförsörjning till den inre belysningen. Med strömbrytaren på kontrollpanelen kan du enkelt slå på och stänga av den inre belysningen.

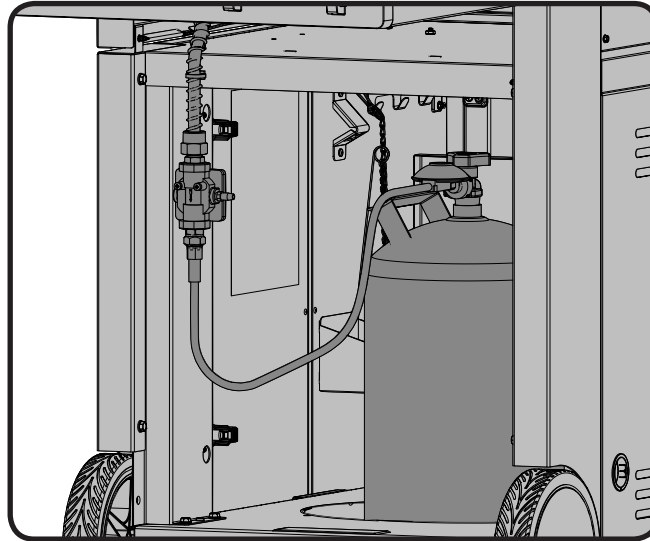
- Säkerställ att sladden är godkänd och märkt för UTOMHUSBRUK.
- Sänk inte ned sladd eller kontakter i vatten eller annan vätska.
- Håll elektriska sladdar borta från gångvägar.
- Låt inte sladden hänga över en bordskant eller vidröra heta ytor.



### ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM PRO665 /825 CART MODEL (EUROPEAN MODELS ONLY)



***Vain propaani - oikein liitetty letku***  
***Endast propan – korrekt slangkoppling***



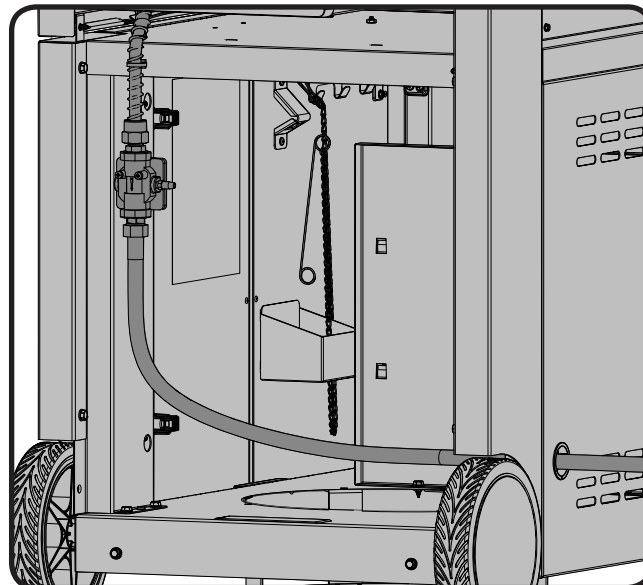
Kaikki yli 7 kg:n kokoiset säiliöt tulee sijoittaa tasaiselle alustalle komeron ulkopuolelle (oikeanpuoleisen sivuhyllyn alle). Letku täytyy asentaa kulkemaan oikeassa sivuseinässä olevan puhkaistavan aukon läpi. Alla tuber som är 7 kg eller större måste placeras utanför skåpet (under högra sidohyllan) på marknivå. Slangen måste dras genom hålet i höger sidopanel.



**VAROITUS!** Tarkista ettei letku pääse kosketukseen kuumien pintojen kanssa sillä se voi sulaa ja aiheuttaa palovaaran.

**WARNING!** Säkerställ att slangen inte kommer i kontakt med någon het yta. Den kan då smälta och läcka och därmed ge upphov till brand.

***Oikein tehty letkun kiinnitys (maakaasun)***  
***Korrekt slangkoppling (naturgas)***



**VAROITUS!** Kiinnityksen saa tehdä asiantunteva henkilö ja vuototesti pitää suorittaa ennen grillauksen aloittamista.

**WARNING!** Monteringen måste utföras av en auktoriserad gasmontör och alla kopplingar måste läcktestas innan grillen används.

## Säiliön kytkentä / Tubanslutning

**HUOMIO!** Joidenkin säätimien letkuissa on mutteri ja vasemmanpuoleinen lanka, toisissa täytyy painaa ON liitettäessä ja OFF irrotettaessa. Seuraa asianmukaisen säätimenletkun ohjeita alla.

**OBS!** Vissa regulatorslangar innehåller en mutter med en vänstergänga medan man med andra måste trycka på PÅ för att ansluta och AV för att koppla loss. Följ anvisningarna nedan för aktuell regulatorslang.

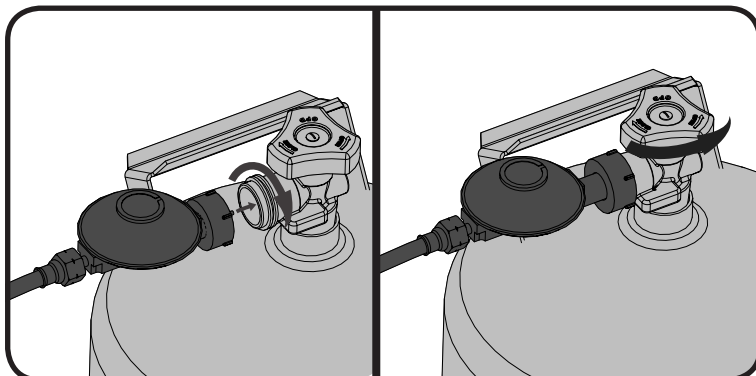


FIG. 1

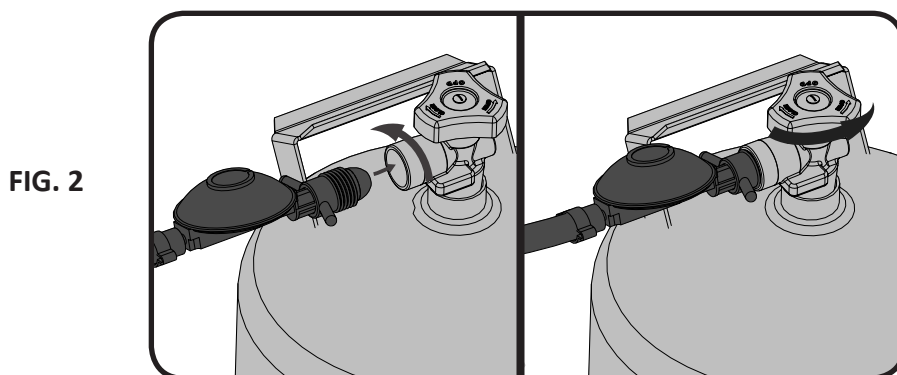


FIG. 2

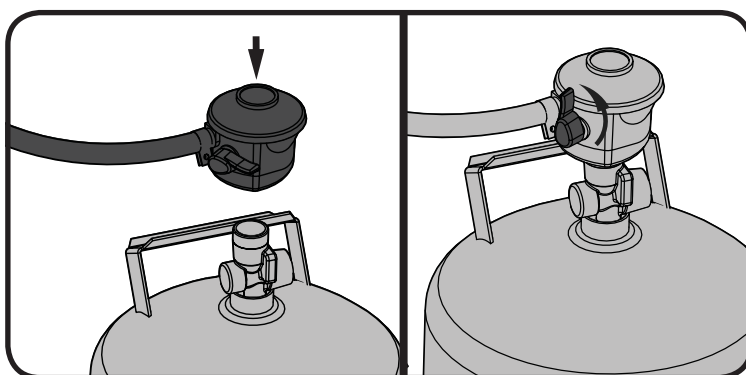


FIG. 3

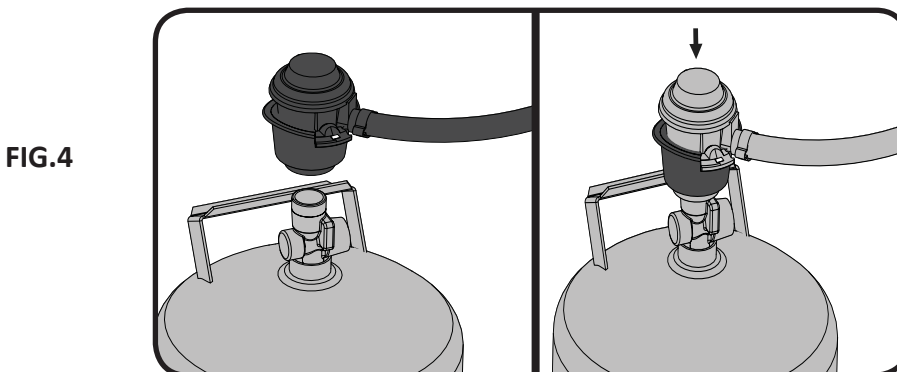


FIG. 4



## VUOTOTESTIN OHJEET



**VAROITUS!** Vuototesti täytyy suorittaa vuosittain ja aina kun pullo tai muu osa kaasujärjestelmästä vaihdetaan.



**VAROITUS!** Älä koskaan testaa vuotoa avoliekillä. Varmistu että läheisyydessä ei ole kipinöitä tai avoliekkiä kun teet testin. Kipinät tai avoliekit johtavat räjähdykseen tai tulipaloon, vahinkoa omaisuudelle tai vakavia henkilövahinkoja.

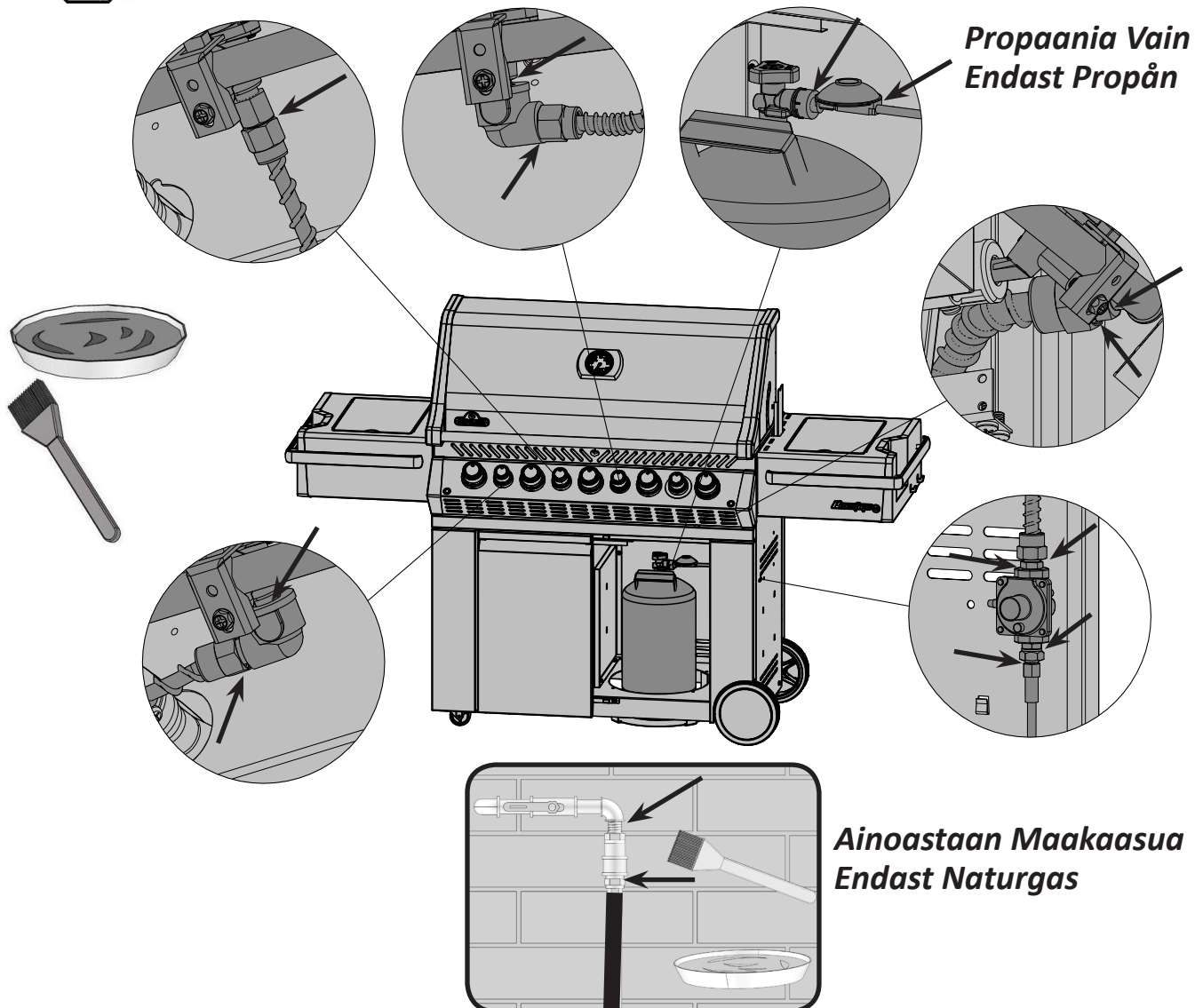


**Vuototesti:** tämä pitää suorittaa aina kun aloitat grillauskauten, vuosittain tai aina silloin kun kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan tai huolletaan. Älä tupakoi kun teet testin, ja poista läheisyydestä kaikki mikä voi aiheuttaa syttymisen. Tarkista kaikki kaasujärjestelmän osat huolellisesti. Sulje kaikki säätimet suljettu asentoon. Avaa kaasuntulo pullosta.

Sivele letkun liitoskohdat, matalapainesäätimestä sekä kaasuletkun kiinnityskohdasta sekä kaasuhanoista saippua/vesiliuoksella.

Kuplat merkitsevät kaasuvuotoa. Kiristä letkukiinnitykset tai mikäli vuotokohta on hanajärjestelmässä on käännyttävä maahantuojan tai jälleenmyyjän puoleen.

Mikäli vuotoa ei saada loppumaan, katkaise välittömästi kaasuntulo pullosta, irrota pullo ja ota yhteys jälleenmyyjään tai maahantuojaan joka ohjaa sinut lähimmälle kaasuasentajalle. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto saadaan loppumaan.



## INSTRUKTIONER FÖR LÄCKTEST



**WARNING!** Läcktest måste utföras årligen samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.



**WARNING!** Använd aldrig en öppen låga för att leta efter gasläckor. Se till att inga gnistor eller öppna lågor finns i området när du letar efter läckor. Gnistor eller öppna lågor resulterar i brand eller explosion, egendomsskada, allvarlig kroppsskada eller dödsfall.

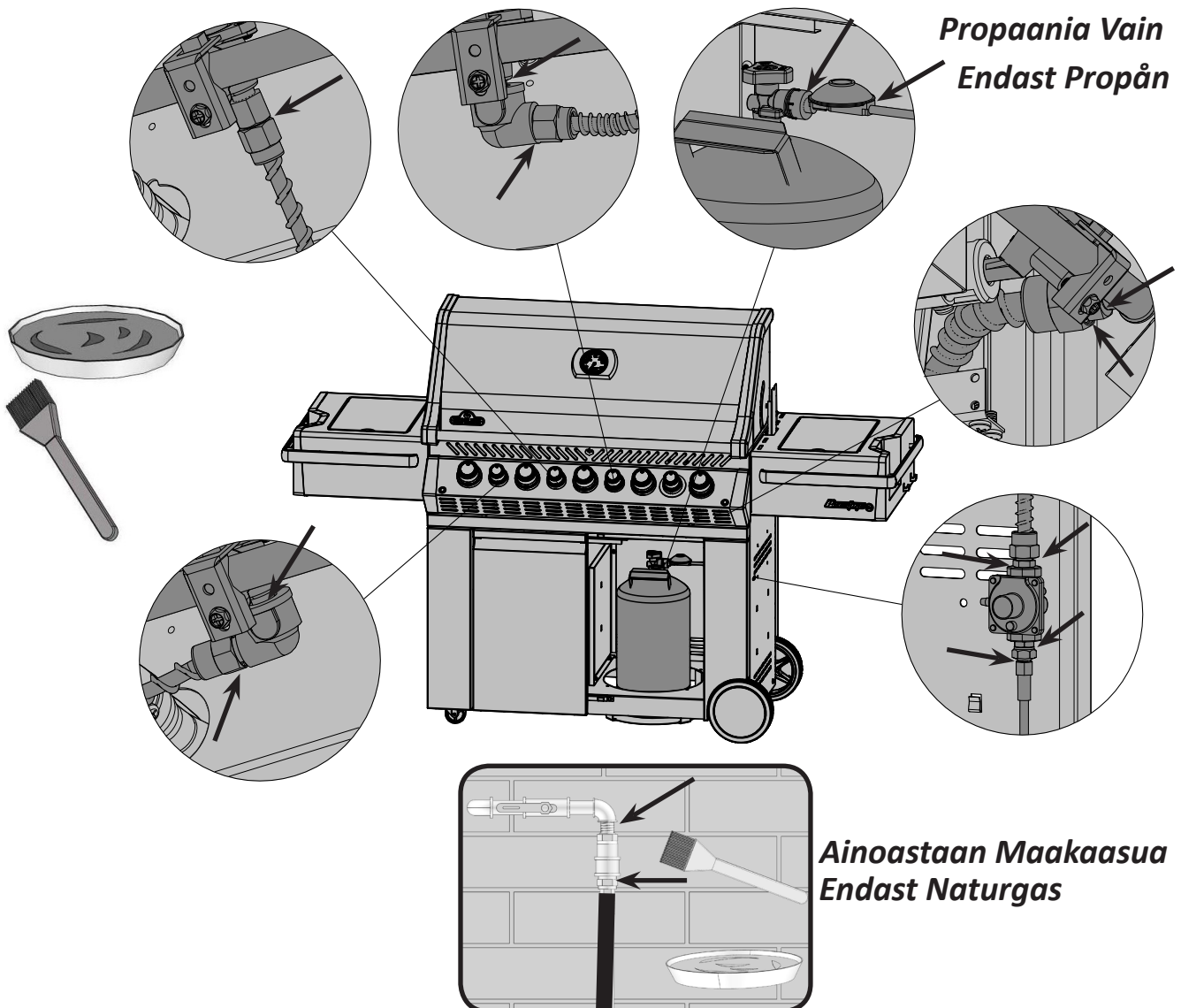


**Läcktest:** Detta måste utföras innan grillen används första gången, årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut eller reparerats. Rök inte medan testet utförs och avlägsna allt som kan antändas. Läs mer i Diagram för läcktest för att se vilka områden som ska kontrolleras. Stäng av alla brännarreglage. Slå på ventilen för gastillförsel.

Pensla på en lösning av hälften flytande två och hälften vatten på alla skarvar och kopplingar på reglage, slang, grenrör och ventiler.

Bubblor indikerar en gasläcka. Dra antingen åt de lösa skarvarna eller byt ut delen mot en som rekommenderas av Napoleons kundtjänst och låt en auktoriserad gasinstallatör kontrollera grillen.

Slå genast av gastillförseln om läckan inte kan stoppas. Koppla från gastillförseln och låt en auktoriserad gasinstallatör eller försäljare kontrollera grillen. Använd inte grillen förrän läckaget är avhjälpt.



Item	Part #	Description	665
1	N010-0801-GY1SG	bottom shelf	n
	N010-0855-GY1SG	bottom shelf	p
2	N080-0312-GY1SG	axle mount	x
3	N130-0014	caster, locking	x
4	N735-0003	1/4" lockwasher	x
5	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
6	N015-0008	axle	x
7	N745-0007	wheel	x
8	N450-0023	axle cap	x
9	N010-0613	wheel hub cap	x
10	N475-0337-GY1SG	left-right panel	x
11	N190-0003	circuit board control box	x
12	N080-0317-GY1SG	bracket side shelf	x
13	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
14	N475-0339-GY1SG	panel right rear	x
15	N475-0338-GY1SG	panel left rear	x
16	N080-0319-GY1SG	bracket control box	x
17	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
18	N357-0019	ignition	x
19	N475-0333	panel right front	x
20	N475-0332	panel left front	x
21	N080-0318-GY1SG	bracket drip pan guide	x
22	N655-0175	stiffener door hinge	x
23	N475-0354-GY1SG	panel cabinet rear	x
24	N707-0010	transformer GB	x
	N707-0011	transformer CE	x
26	N010-0848-GY1SG	tank ring	p
27	N585-0093-GY1SG	heat shield	x
28	N402-0016	cabinet light	x
29	N080-0330-GY1SG	bracket rear cover	x
30	N080-0331-GY1SG	bracket base	x
31	N080-0332-GY1SG	bracket bumper	x
32	N475-0341-GY1SG	panel inner cabinet	x
33	N590-0239-GY1SG	shelf	x
34	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
35	N200-0115-GY1SG	wire cover	x
36	W160-0095	wire clip	x
37	N510-0013	black silicone lid bumper	x
38	N330-0022	hinge	x
39	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
40	N570-0022	screw 8 -32 x 3/8"	x
41	N450-0016	8-32 nut	x
42	N105-0012	1.5 " snap bushing	x
43	Z080-0012	bottle opener	x
44	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
45	N185-0005	bottle cap container	x
46	55110	tool hook bracket	x

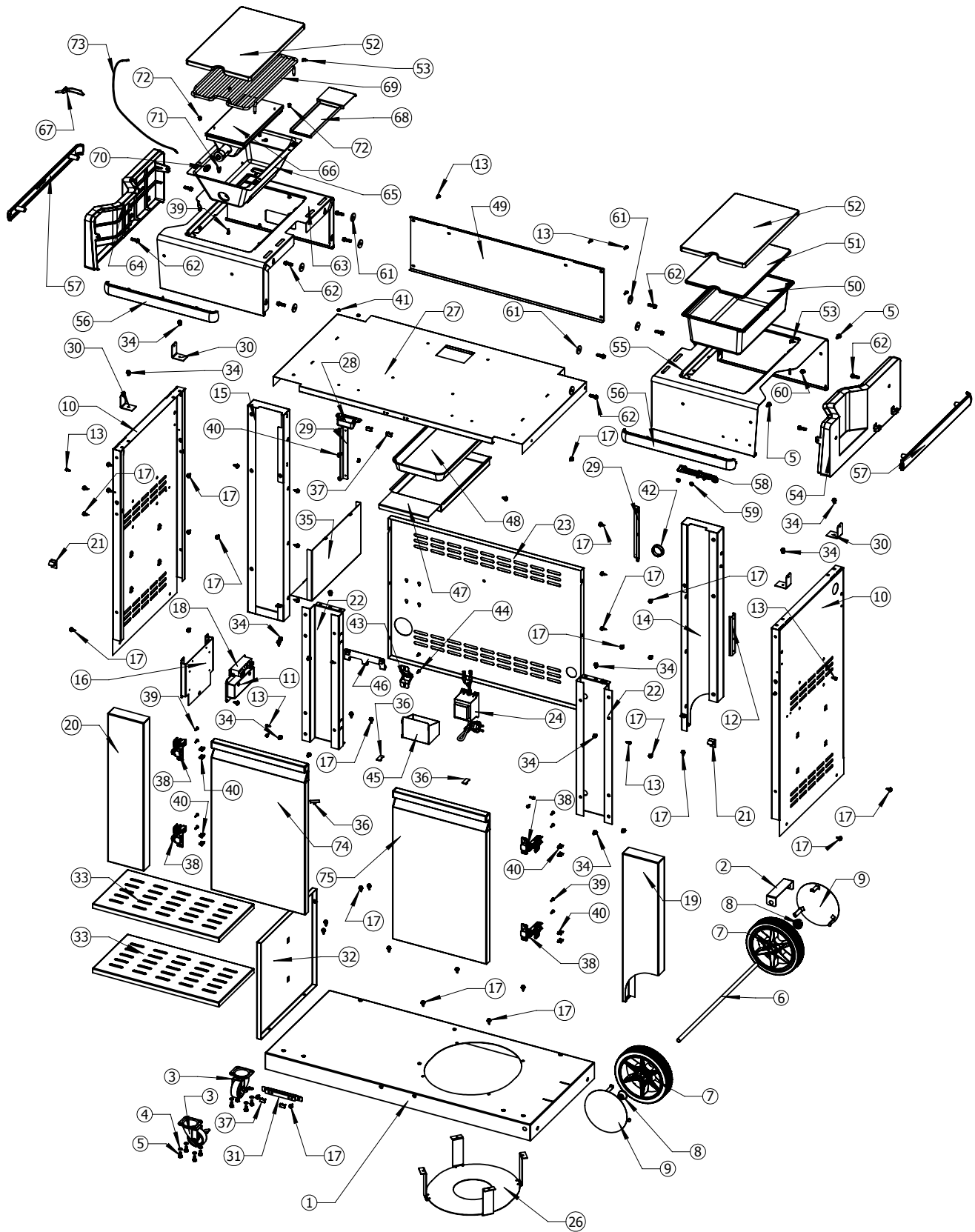
Item	Part #	Description	665
47	N710-0086	grease tray holder	x
48	62008	grease trays foil	x
49	N200-0112-GY1SG	back cover	x
50	N185-0003	ice bucket	x
51	N590-0189	cutting board	x
52	N335-0048-M02	side shelf lid	x
53	N485-0009	push pin	x
54	N120-0014G	side shelf end cap, right	x
55	N010-0730	stainless steel side shelf right	x
56	N325-0063	shelf handle front	x
57	N325-0064	shelf handle side	x
58	N385-0144	prestige logo	x
59	N450-0044	logo clips	x
60	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
61	N735-0001	washer side shelf	x
62	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
63	N010-0729	stainless steel side shelf left	x
64	N120-0013G	side shelf end cap left	x
65	N010-0618	side burner plate	x
66	N010-0612	side burner	x
67	N240-0026	side burner electrode	x
68	N710-0063	side burner drip pan	x
69	N305-0076	side burner grate	x
70	N455-0067	orifice side burner	p
	N455-0068	orifice side burner	n
71	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
72	N570-0042	screw 10-24 x 3/8"	x
73	N750-0018	electronic ignition lead	x
74	N010-0802	door left	x
75	N010-0803	door right	x

x - standard  
n - natur

ac - tillbehör  
p - propan

x-standard  
n-maakaasun

ac-tarvikkeet  
p-propaani



Item	Part Number	Description	665
101	N010-0791	base	x
102	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
103	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
104	N100-0048	main burner	x
105	N100-0049	smoker burner	x
106	N080-0320	cross light bracket	x
107	N080-0321	cross light bracket small	x
108	N080-0342	sear plate mount	x
109	N200-0106	smoker burner cover	x
110	N510-0013	black silicone lid bumper	x
111	N080-0329	burner grease shield	x
112	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
113	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
114	N455-0055	rear burner orifice	p
	W456-0050	rear burner orifice	n
115	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
116	N080-0311	bracket igniter smoke burner	x
117	N720-0056	smoker burner flex	x
118	N455-0016	smoker burner orifice	p
	N455-0002	smoker burner orifice	n
119	N240-0031	smoker burner igniter	x
120	N655-0183	base stiffener	x
121	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
122	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
123	N475-0328	control panel	x
124	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
125	N010-0792	manifold	p
	N010-0793	manifold	n
126	N720-0071	manifold flex connector	x
127	N010-0857	step-down regulator	p
	N010-0858	step-down regulator	n
128	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czech Republic	p
129	N720-0055	side burner supply tube	x
130	N120-0024	end cap left	x
131	N120-0025	end cap right	x
132	N660-0003-SER	switch lights	x

Item	Part Number	Description	665
133	N660-0004-SER	switch ignition	x
134	N585-0098	switch heat shield	x
135	N160-0030	LED clip	x
136	N051-0011	control knob bezel large	x
137	N051-0012	control knob bezel small	x
138	N380-0024-CL	burner control knob large	x
139	N380-0025-CL	burner control knob small	x
	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
140	N051-0010	smoker tube bezel	x
141	N570-0022	screw, 8-32 x 3/8"	x
142	N720-0053	rear burner supply tube	x
143	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
144	N100-0045	rear burner	x
145	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
146	N240-0022	rear burner electrode	x
147	N305-0082	sear plate	x
148	N305-0085	cooking grids large	x
149	N305-0092	cooking grids small	x
150	N010-0800	smoker tube	x
	N585-0101	smoker shield	x
151	N135-0015G	left side hood casting	x
152	N135-0016G	right side hood casting	x
153	N335-0073-GY2MT	hood insert	x
154	N570-0012	carriage bolt, 1/4"-20 X 5/8	x
155	W735-0011	3/4" washer	x
156	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
157	N350-0072	housing left light	x
158	N350-0073	housing right light	x
159	n402-0014	light left	x
160	n402-0015	light right	x
161	N450-0009	10-24 nut	x
162	N520-0037	warming rack	x
163	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
164	N200-0110	light wire cover	x
165	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
166	N135-0036G	left side lid casting	x
167	N715-0091	trim left side lid casting	x
168	N135-0037G	right side lid casting	x
169	N715-0092	trim right side lid casting	x
170	N335-0072	stainless steel lid insert	x
171	N585-0092	lid heat shield	x
172	N385-0191	NAPOLEON logo	x
173	N450-0044	logo clips	x
174	N685-0004C	temperature gauge	x
175	N010-0789	lid handle	x
176	N080-0253G	lid handle cover	x
177	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x



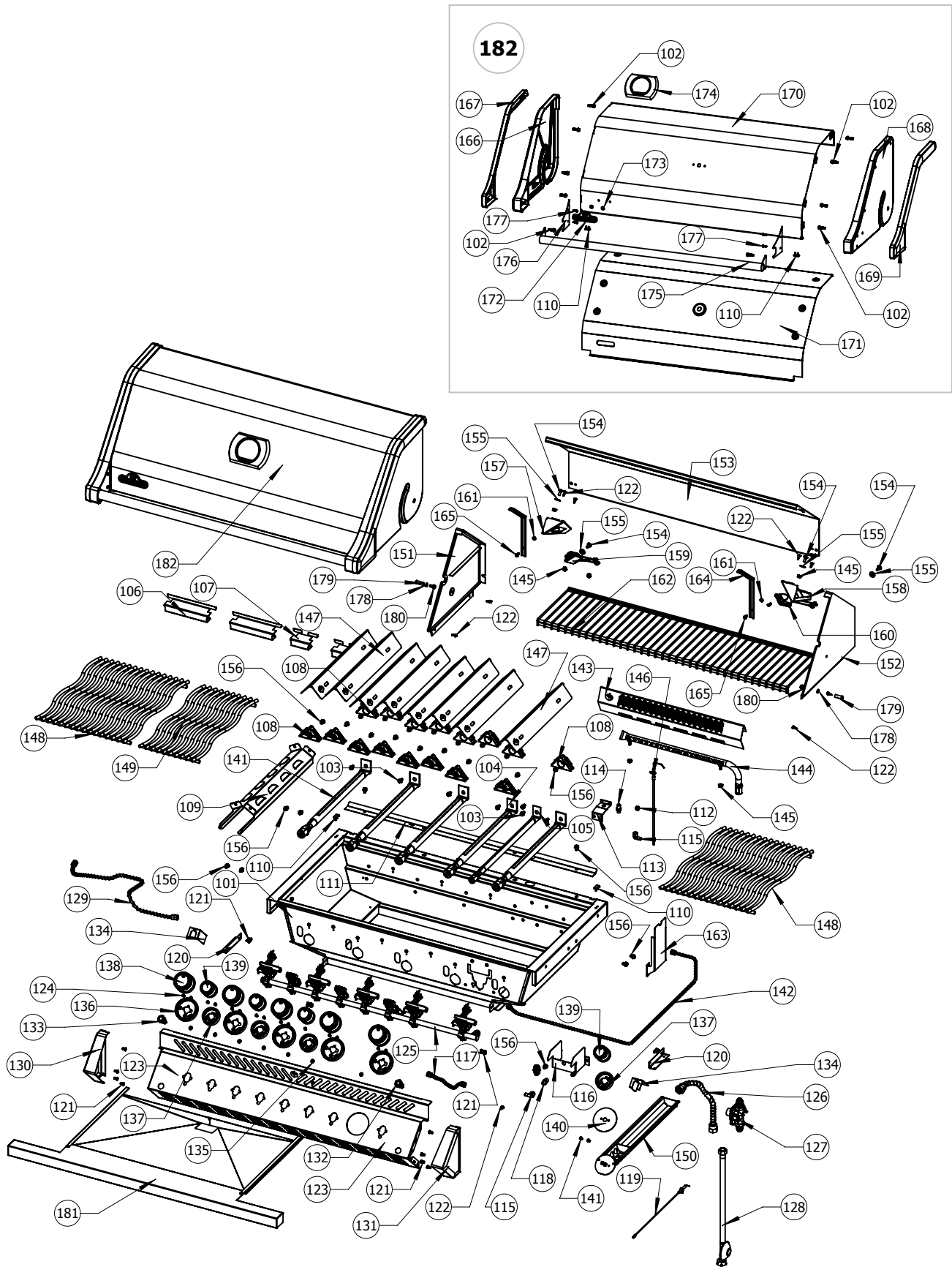
Item	Part Number	Description	665
178	N735-0002	1/4" lock washer	x
179	N570-0015	lid pivot screw	x
180	n570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
181	N010-0788	drip pan	x
182	N010-0790-SS	assembly lid	x
	N750-0028	harness light switch	x
	N750-0029	harness igniter switch	x
	N750-0030	harness LED	x
	N215-0012	wind deflector	ac
	69632	rotisserie kit CE	ac
	69633	rotisserie kit GB	ac
	68665	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

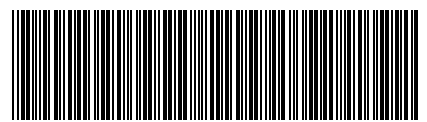
x - standard  
n - natur

ac - tillbehör  
p - propan

x-standard  
n-maakaasun

ac-tarvikkeet  
p-propaani





N415-0305CE-FI-SE

